# CONFITERÍA Y REPOSTERÍA

MARÍA MESTAYER DE ECHAGÜE
(MARQUESA DE PARABERE)



# CONFITERÍA Y REPOSTERÍA

DECIMOSEXTA EDICIÓN

ESPASA-CALPE, S. A.
MADRID
1986

Impreso en España
Printed in Spain

Depósito legal: M. 26.150—1986
ISBN 84—239—6738—7

Talleres gráficos de la Editorial Espasa-Calpe, S. A.
Carretera de Irún, km. 12,200. 28049 Madrid

# *Prólogo de la tercera edición*

*Esta es la tercera edición de* Confitería y Repostería, *mi primitiva obra. Habiendo respondido el público en una forma que me enorgullece, y agotada la primera edición, publiqué entonces* La Cocina Completa, *en la que incluí* Confitería y Repostería, *muy ampliada.*

*Próxima a agotarse la primera edición de* La Cocina Completa, *he creído lo mejor separar completamente los guisos de los postres, editándolos en dos libros distintos, ya que, por la mucha amplitud que pienso dar a ambos, resultaría un libro enorme, muy difícil de manejar si se publicaran en un tomo.*

*Esta tercera y definitiva edición ha sido cuidadosamente revisada por la autora, refundida en parte y aumentada con muchas recetas nuevas, agregándose detalladas explicaciones para evitar los fracasos, facilitar la labor y ayudar a la buena comprensión y aplicación de las recetas.*

*Como mi libro no es una nueva recopilación de recetas, expuestas sin orden ni concierto, sino que, todo lo contrario, obedece a un plan muy estudiado, me permito insistir en que, siendo éste un libro técnico, ha de estudiarse como cualquier otra obra técnica, no cogiéndole solamente cuando se quiera aplicar una receta determinada, pues entonces muchas de ellas parecerán muy difíciles y hasta incomprensibles; en cambio, si se lo aprenden de memoria, o al menos lo leen con atención y detenimiento,* empezando desde el principio, *les garantizo que pronto, para acertar con cualquier receta —incluida o no en este libro—, les bastará con enterarse de la categoría del postre. Un ejemplo: el* bavarois *(bavarúa). Este postre, sean cuales fueren los aditamentos que se le añadan luego, tiene como elementos básicos una crema (natillas), una crema* chantilly *y cierta cantidad de cola de pescado; después podrá agregarse chocolate, café, purés de fruta, etc., pero sus ingredientes que le sirven de base son los indicados más arriba. Pues bien; las personas que hayan estudiado el capítulo de los* Bavarois, *con sólo saber que se trata de un postre así denominado saben a qué atenerse, y como asimismo habrán leído y estudiado el capítulo de las* Cremas, *sabrán qué son natillas y crema* chantilly; *otro*

*tanto digo tocante a la cola de pescado, cuyo empleo viene explicado en el capítulo* Modalidades de la repostería y confitería; *por tanto, vuelvo a insistir en la conveniencia de ese estudio previo para facilitar la confección de toda clase de* bavarois, *y esto mismo puede aplicarse a toda clase de pasteles y dulces.*

*Con esto creo haber convencido a mis lectores de la necesidad imperiosa de que han de estudiar el texto si quieren llegar a buenos reposteros.*

*Creo también haber abarcado casi todas las modalidades de las golosinas corrientes; siento no haber incluído más recetas regionales; pero como yo antes de exponer una receta he de* gustarla *primero y experimentarla luego, esto habría requerido un recorrido previo de la Península, recorrido que no desespero de hacer para editar luego un buen tratado de las golosinas nacionales.*

*Mientras tanto, espero que este tratado de* Confitería y Repostería *recibirá la buena acogida de los anteriores. Es cuanto desea*

La Autora.



## *Para mis lectores*

*Por haberlas experimentado y comprobado personalmente, garantizo todas las recetas de este libro; ahora bien: para que yo pueda responder del éxito es imprescindible que se apliquen al pie de la letra, sin alteración alguna. La elaboración y cocción de los postres es química, y no se pueden alterar las proporciones establecidas sin ir al fracaso.*

*Y ahora voy a dar algunas indicaciones para que no fallen. Lo primero es leer* entera *la receta, estudiándola detenidamente hasta posesionarse bien de ella; buscar en el vocabulario el significado de las palabras o términos desconocidos o que no se entiendan bien; disponer de antemano sobre la mesa los ingredientes y utensilios necesarios; tener a buen temple el horno si se ha de hornear, etc., etc.*

*Mis recetas van muy detalladas; tal vez parezcan a algunos hasta demasiado y me tilden de pesada y machacona; pero piensen que generalmente no son profesionales los que acudan a mi libro (pues para éstos huelga), y que hay más inexpertos que entendidos, y, sobre todo, que he oído tanto achacar los fracasos a las deficiencias de las recetas, que no he querido puedan decir otro tanto de las mías.*

*Para mayor comodidad de mis lectores he dividido este tratado en capítulos: el de los* Bizcochos, *el del* Hojaldre, *etc., creyendo que este método facilitará su labor. Si logro conseguirlo, me daré por satisfecha.*

La Autora.

# CAPÍTULO PRIMERO

## Explicación del uso y empleo de los diversos aparatos y utensilios mencionados en este libro

ARMAZONES PARA MONTAR LAS TARTAS. — Se componen de un aro y una bandeja de hojalata.

AROS DE PASTELERÍA. — Aros de hojalata, que se emplean para montar (dar la forma) y sujetar, mientras están en el horno, las pastas y timbales.

BARREÑO (LEBRILLO). — Es de loza blanca y tiene la forma de un tazón grande. Se emplea para batir las yemas, los componentes de bizcocho, amasar, etc.

BATIDOR O VARILLAS DE ALAMBRE (1). — Sirven para batir las claras, las cremas, la nata, los componentes de un bizcocho, etc.

BOQUILLAS O PUNTAS DE HOJALATA. — Unos cucuruchos de hojalata de aberturas variadas que se adaptan a las mangas de pastelería para marcar pastas, decorar postres, etc.

CALDERO DE COBRE. — Se emplea para dulces y mermeladas. Sin que se sepa por qué, los preparados a base de frutas resultan mejor hechos en cacharros de cobre. Algunas personas les miran con recelo; pero, estando limpio, no hay ningún cuidado. Antes de usarlo, limpiarlo bien, y por exceso de precauciones, frotarlo con limón.

CAZO DE CONFITERÍA. — Un cazo especial de pico alargado. Se emplea para almíbares, fondants, etc.

CAZO DE PASTELERÍA. — Un cazo o perol que no se emplee más que para postres, cuidando mucho de que tenga entero el esmalte.

CEDAZO. — Tamiz o criba de cerda. Sirve para pasar los purés, las frutas, etc.

CORTAPASTAS. — Como lo indica su nombre, se emplean para cortar las pastas en formas variadas.

CUCHARAS DE BOJ. — Son necesarias y deben surtirse de varias cucharas de tamaño distinto.

ESPÁTULAS DE MADERA. — Son a modo de cucharas planas. Se emplean para mezclar las claras, después de batidas, con los demás componen-

(1) Se dice de ambos modos.

tes de un bizcocho, sin que corran peligro de caerse, y son indispensables para trabajar el fondant, etc.

ESPOLVOREADORAS. — Son unas cajas de hojalata, cuya tapadera está agujereada como una criba. Se emplean para espolvorear los postres y dulces con azúcar, canela en polvo, etc.

ESTAMEÑA. — Un trozo de tela cosido en forma de embudo y sujeta a un aro de hojalata. Sirve para filtrar cremas, gelatinas, etc.

LEBRILLO. — Igual que barreño.

MANGA DE PASTELERÍA. — Se emplea para marcar (1) las pastas pequeñas, decorar los postres, etc.

MAQUINITA DE MOLER. — Es un aparato muy útil, pues ahorra tiempo y trabajo. Sirve para moler almendras, avellanas, chocolate, etc.

MEDIDAS. — Son necesarias. Se componen del litro, medio litro, decilitro, etc.

MORTERO. — Se escogerá de piedra, pues es más limpio. Utensilio muy usado para postres y dulces. Sirve para machacar almendras, avellanas, etc.

PARRILLA. — Parrilla redonda parecida a las que se emplean para tostar pan. Se coloca sobre ella los bizcochos y pastas para enfriarlos. Reemplaza la rejilla.

PEROL DE COBRE. — Indispensable si se quiere que las claras se cuajen pronto y bien. Las claras de huevo batidas en cobre levantan antes y no se cortan. Antes de echar las claras se frotará el perol con un trozo de limón.

PESAJARABES. — Un aparatito muy útil que sirve, como lo indica su nombre, para graduar los almíbares.

PICO CHINO (o simplemente CHINO). — Un colador muy fino en forma de embudo.

PINCELES. — Se emplean para pintar o barnizar con huevo batido, dulce, mantequilla, etc., los pasteles, los dulces, los bollos, etc.

PLACAS DE PASTELERÍA. — Unas a modo de bandejas grandes de hojalata *con* o *sin* reborde, que se emplean para cocer en el horno las pastas, los bollos, los relámpagos, las planchas de bizcochos, etc.

REJILLA. — Parrilla grande sin patas que sirve para enfriar los bizcochos y pastas al sacarlos del horno, etc.

ROLLO O RODILLO. — Un trozo de madera redondo y alargado que es imprescindible para trabajar las masas (hojaldre, *brisé*, etc.). Se emplea para aplanar las masas hasta dejarlas del espesor necesario.

## Vocabulario

### de términos empleados para la pastelería en general y la elaboración de dulces

ABLANDAR LA MANTEQUILLA. — Volver suave y maleable un trozo de mantequilla *sin arrimarla al fuego*. Se consigue esto estrujando y sobando con la mano un trozo de mantequilla, sea aplastándola contra la mesa, sea metiéndola en una servilleta espolvoreada con harina para que no se pegue a las manos; se ablanda también poniéndola en una taza y trabajándola con una cuchara.

(1) Mírese *Marcar*.



ABRILLANTAR. — Se abrillantan los pasteles y dulces, para darles más lucimiento, con jarabes, dulces, jaleas, etc.

ACARAMELAR. — Reducir el azúcar a punto de caramelo y envolver en él dulces o frutas. Bañar de azúcar en punto de caramelo un molde (para flanes, puddings, etc.).

ADEREZAR. — Montar, preparar, adornar para que los pasteles y tartas tengan mejor presentación.

AGITAR. — Es decir, mover con frecuencia y con brío un líquido, una crema, etc.

AMASAR. — Trabajar con las manos una mezcla determinada, en la que domina *siempre* la harina, hasta que, bien aglomerados los componentes, se forma con ellos una pasta fina.

APLANAR. — El trabajo de extender una masa o pasta aplastándola con el rodillo (véase pág. 35), hasta ponerla de la extensión y espesor necesarios.

ARENOSA. — Se dice de una masa que, por no haber sido bien trabajada, en vez de unirse sus componentes y formar una pasta fina y lisa, se disgregan como si fuese arena.

BANDAS. — Llámanse las tiras de pasta ya aplanadas con el rollo y que están prontas para ser recortadas o modeladas.

BAÑO DE MARÍA. — Es cocer un preparado cualquiera (tal como una crema, un flan, un pudding, etc.), metiendo el recipiente o molde que lo contiene dentro de otro recipiente mayor, en el cual se echa agua (fría o caliente, según lo indique la receta), y este artefacto se pone a cocer sobre el fogón o bien dentro del horno (según lo requiera el preparado).

BATIDO. — Se da ese nombre a los componentes de un flan, un bizcocho, etcétera, prontos ya a verterlos en los moldes y cocerlos.

BATIR. — Dar con el batidor, o con un tenedor, o con una cuchara, golpes repetidos a cualquier preparado, sea para ponerlo espumoso o para que aumente de volumen, etc.

BATIR A PUNTO DE NIEVE. — Batir o agitar claras de huevo hasta formar un cuerpo espeso, hasta que no se desprende de las varillas levantadas en alto.

CLARIFICAR. — Ir quitando con una cuchara la espuma y demás impurezas que arroja el almíbar al hervir hasta ponerse claro. Asimismo se llama clarificación la operación de filtrar una gelatina, un jarabe, etc., hasta dejarlo bien transparente.

COLA DE PESCADO O GELATINA. — Unas hojas transparentes que se disuelven en agua fría y que se adicionan para dar consistencia a ciertos preparados.

CORREA. — La *elasticidad* que adquiere una masa al ser muy trabajada.

CUERPO. — Se dice de una masa o pasta que, por haber sido muy trabajada o sobada, ha tomado correa, es decir, que se ha ligado, se ha vuelto *elástica*, teniendo que tirar de ella con fuerza para que se rompa. (La masa de bollos de leche, brioches, muffins, etc., tiene que tener correa, o, lo que es lo mismo, cuerpo. En cambio, la masa de hojaldre, la quebrada o *brisé*, etc., no deben tenerlo.)

DECORAR. — Adornar un bizcocho, una tarta, un helado, para que tengan mejor presentación.

DOBLAR. — Extender una masa con el rodillo hasta dejarla de la extensión y espesor necesarios, plegándola luego en uno o más dobleces.

DORAR. — Untar o barnizar con huevo batido, leche azucarada, goma arábiga, etc. (según indique la receta), un bizcocho, pastel o tarta para que luego de cocidos brillen. Ejemplo: se doran con huevo batido los *bollos de leche*, los *volovanes*.

ELASTICIDAD. — Expresa lo mismo que *cuerpo*, es decir, que la masa muy trabajada puede estirarse mucho sin romperse, como si tuviera liga, etcétera.

ENGRANAR. — Dícese de un almíbar que se ha estropeado.

ENHARINAR. — Espolvorear con harina, sea la mesa, sea un plato preparado, sea un molde, etc.

ESPOLVOREAR O ESPARCIR. — Sea cubrir un pastel u otro preparado con una ligera capa —de harina, azúcar, canela, etc.—, o bien una mesa, o el molde. Para espolvorear se emplea la glasera o un pasador.

ESTIRAR. — Lo mismo que *extender* y *aplanar*.

FILETEAR. — Cortar en tiritas las almendras, los pistachos, etc.

FILOS. — Las tiritas de almendras, pistachos, etc.

FLORONES. — Unos detalles o adornos de hojaldre o de pasta quebrada o azucarada cortados al cortapastas y abrillantados con huevo.

FONDOS. — Masas o pastas modeladas en forma de tarta o timbal, de tartaletas o cubitos, etc. Estos *fondos* se rellenan y se decoran de mil modos. También llámase *fondo* a una pasta modelada en forma que sirva de sostén o zócalo a un postre, a un helado, etc.

FONSEAR. — La operación de forrar con una pasta un molde o un aro de pastelería para darle la forma debida para que sirva de *fondo* (o recipiente) a una guarnición o relleno determinado.

FRAPAR. — Es colocar un molde de manera que quede enterrado entre hielo picado y sal gruesa. Este molde generalmente contiene una crema. Se hace esto para que el helado salga moldeado.

GLASEAR. — Es cubrir con un preparado, tal como jarabe de fruta, mermelada o fondant, un postre, bizcocho o dulces.

GRUMOS. — Los conglomerados que se forman en una crema cuando no se ha cocido bien (o se ha cocido demasiado).

GUARNICIÓN. — El decorado y adorno que se pone a una tarta, bizcocho, pastel, etc.

HOJALDRE. — Una masa compuesta de harina, mantequilla, etc., y que al cocerla en el horno sube mucho, formando muchas hojitas delgadas y superpuestas; esta pasta es muy delicada.

HORNO FUERTE.—A propósito para cocer el hojaldre y los bizcochos.

HORNO MENOS FUERTE.—A propósito para cocer la pasta choux (chuchus y relámpagos) y los pasteles de almendra.

HORNO CON CALOR REGULAR.—Un poco más flojo que el anterior, a propósito para suflés, puddings, etc.

HORNO FLOJO.—El necesario para los merengues.

LEVADURA. — Hacer la levadura es poner a diluir cierta cantidad de levadura prensada con agua, leche o harina (también la levadura en polvos Royal; pero sus efectos no son los mismos).

LEVAR.—El efecto que produce en la masa, al fermentar, la levadura. *Levar* es equivalente a *aumentar*.

LIBRA (UNA). — Antigua medida equivalente a medio kilo, o sea 500 gramos.

MACEDONIA. — Una mezcla de frutas distintas.



MACERAR. — Poner en infusión con un licor u otro líquido frutas, corintos, etcétera, y teniéndolos así durante el tiempo que se crea conveniente.

MACHACAR O MAJAR. — Aplastar y triturar en el mortero cualquier ingrediente hasta ponerlo en pasta fina.

MARCAR. — Es decir, dar a una pasta formas variadas, generalmente haciendo uso de la manga de pastelería (véase *Manga de pastelería*).

MEDIA LIBRA. — Equivalente a 250 gramos.

MONDAR. — La operación de quitar la piel de las almendras, avellanas y pistachos después de escaldarlos con agua hirviendo.

MOUSSE. — Preparados muy ligeros y espumosos, hechos a base de nata de leche batida o de claras de huevo a punto de nieve.

NAPAR. — Cubrir con una capa delgada de crema o dulce un postre cualquiera. Igualmente se dice que *napa* cuando un dulce o crema está en su punto, envolviendo con una capa delgada la cuchara o espátula con que se revuelve.

ONZA. — Peso antiguo equivalente a unos 30 gramos.

PETITS-FOURS. — Pastelillos diminutos, exquisitos, dulcecitos, etc.

PLANCHAS DE PASTA O BIZCOCHO.—Llámanse así grandes trozos de pasta o de bizcocho que después de cocidos se recortan en trozos pequeños y se rellenan luego a capricho.

REBOZAR. — Envolver un bizcocho, tarta, etc., en huevo, en dulce o en azucarado.

RECORTES DE HOJALDRE. — La masa que sobra después de recortar un volován o pastel. Estos recortes se aprovechan para tartaletas, pastelillos, etc.

ROMPER LA MASA. — Es parar la fermentación de una masa con levadura, sea para ponerla más ligera y esponjada, sea para retrasar la fermentación. Se *rompe* volcando la masa sobre una mesa y volviéndola a poner en seguida en el mismo recipiente.

SALPICÓN. — Conjunto de frutas confitadas partidas en trozos menudos.

TARTALETAS. — Es el nombre que se da a unos moldecitos y, por extensión, a los pastelillos que se hacen con ellos.

TIRAS DE PASTA. — Masa aplanada y extendida con el rollo.

TORRECILLAS. — Los montoncitos o relieves que se forman en la masa al caer del batidor levantado en alto. Es señal de que está en su punto.

TRABAR. — Lo mismo que ligar (una crema, un líquido).

TRITURAR UNA MASA. — Se tritura una masa cogiendo un poco de ella y colocando encima la palma de la mano y oprimiéndola con fuerza contra la mesa, haciéndola resbalar hacia arriba, repitiendo esta operación hasta que queda triturada toda la masa. Se *tritura* una masa, para ponerla fina sin necesidad de amasarla, cuando se teme que tome correa.

UN POLVITO O PELLIZCO DE SAL, AZÚCAR, ETC. — La cantidad que se coge con los dedos pulgar e índice reunidos.

UNA VUELTA. — Cada vez que se da uno o varios dobleces a una masa, como sucede con el hojaldre.

VUELTAS. — Se llama así el conjunto de dobleces que requieren ciertas masas. Por ejemplo, el hojaldre.

ZUMO. — El jugo o líquido que se extrae de la naranja, limón, uva, etc.

## Componentes de la repostería y confitería

Todos los pasteles y dulces no necesitan los mismos componentes, pero *todos* se hacen con algunos de estos productos:

NOTA.—Aparte de la mantequilla, la levadura y la nata de leche, todos los demás productos se conservan buenos por mucho espacio de tiempo.

1.° Harina de trigo (fina y de fuerza).
2.° Harina de maíz (maicena).
3.° Fécula de patata.
4.° Harina de arroz.
5.° Leche (cruda y cocida).
6.° Nata de leche (cruda y cocida).
7.° Manteca de vaca (mantequilla).
8.° Manteca de cerdo.
9.° Margarina (no es recomendable).
10. Huevos.
11. Sal.
12. Azúcar en trozos, molido, moreno, granulado, etc.
13. Glucosa.
14. Levadura (para los brioches, savarinas, pan inglés, etc.).
15. Levadura en polvo Royal.
16. Agar-agar.
17. Gelatina (cola de pescado).
18. Almidón.
19. Frutas frescas (en compota, confitadas).
20. Mermeladas y dulces.
21. Ron, Kirsch, Coñac, Curaçao, Jerez, Málaga, Marrasquino, Marsala, Chartreuse, etc.
22. Limones, naranjas, mandarinas.
23. Almendras, avellanas, nueces, pistachos, piñones, etc., etc.
24. Miel.
25. Colores vegetales (carmín, verde, amarillo, etc.).
26. Bicarbonato, crémor, etc.
27. Vainilla, canela, clavillo, anises, nuez moscada, etc.
28. Café, cacao, coco, chocolate.
29. Pasas de Málaga, corintos, sultanas, higos pasos, ciruelas, pasas, dátiles, etc.
30. Agua de azahar.
31. Arroz, tapioca, sémola, castañas.
32. Esencia de limón, de naranja, de plátano, de frambuesa, de café, de violeta, de anís, etc., etc.

## Lista de los utensilios, moldes y aparatos necesarios para la confección de los diversos preparados insertos en este libro

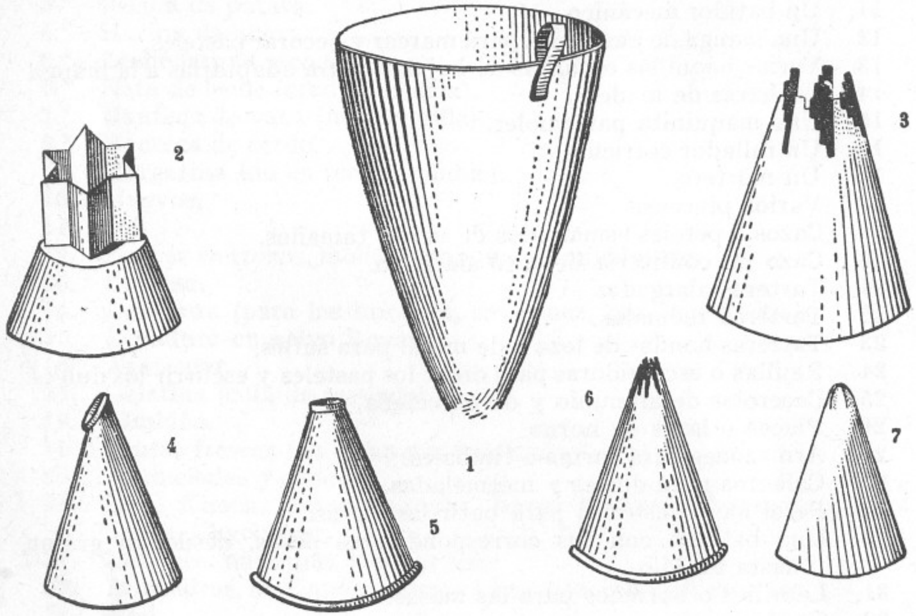
Como lo pueden ver mis lectores, doy una lista muy completa de dichos utensilios y moldes; no todos son indispensables, pero conviene tenerlos, pues facilitan el trabajo; sin embargo, después de un estudio detenido de dicha lista, cada cual podrá surtirse según lo crea conveniente.



1.° Una tabla portátil de pastelería.
2.° Cedazos o tamices.
3.° Pasador (conviene tener varios).
4.° Pico chino.
5.° Un filtro de estameña.
6.° Espátulas de madera.
7.° Un rollo o rodillo.
8.° Una caja de cortapastas de mayor a menor.
9.° Cortapastas de formas variadas.
10. Batidores o varillas de alambre.
11. Un batidor mecánico.
12. Una manga de pastelería para marcar y decorar pasteles.
13. Varias boquillas o puntas de hojalata para adaptarlas a la manga
14. Cucharas de madera.
15. Una maquinita para moler.
16. Un rallador corriente.
17. Un mortero.
18. Varios pinceles.
19. Cazos o peroles esmaltados de varios tamaños.
20. Cazo de confitería de pico alargado.
21. Tarteras alargadas.
22. Tarteras redondas.
23. Tarteras hondas de loza o de metal para suflés.
24. Rejillas o escurridoras para orear los pasteles y escurrir los dulces.
25. Cacerolas de aluminio y de porcelana.
26. Placas o latas de horno.
27. Armazones para tartas o timbales.
28. Calderos para dulces y mermeladas.
29. Perol medio esférico para batir las claras.
30. Una balanza con sus correspondientes pesas, desde un gramo hasta un kilo.
31. Lebrillos o barreños para las masas.
32. *Gaufriers.*
33. Moldes altos, estrechos y alargados para los cakes, pan inglés, etc.
34. Moldes redondos, más anchos que altos, para bizcochos, genovesas, etc.
35. Moldes altos, cuadrados y lisos, para bizcochos, moka, postres de arroz, etc.
36. Moldes altos, redondos y lisos, para flanes, puddings, bizcochos, etcétera.
37. Moldes redondos y acanalados, para gelatinas, bavarois, etc.
38. Moldes en forma de rosca, para roscones, bavarois, gelatinas, ciertos bizcochos, etc.
39. Moldes desmontables, para biscuits, glacés (quesos helados).
40. Moldes con su tapa, para modelar quesos helados, capuchinas, etc.
41. Moldes variados, para helados.
42. Moldecitos pequeños redondos, lisos y altos, para bavarois, puddings y flanes pequeños (1).

(1) Necesítanse, de los moldecitos pequeños, cuando menos, una docena de cada modelo.

43. Moldecitos pequeños más anchos que altos, para brioches, tartaletas, bollitos pequeños, babas, etc.
44. Moldecitos muy pequeños para tocinitos del cielo, capuchinas, etc.
45. Moldecitos alargados, lisos o acanalados, para carmelitas, pastitas, etc.
46. Moldecitos para petits-fours.
47. Moldecitos de forma concha, alargada, para magdalenas.
48. Molde para caramelos.
49. Moldes especiales para escarapelas o rosas.



1. Manga de pastelería. 2 a 7. Puntas o boquillas para la manga

50. Una palita especial para levantar, sin temor a que se rompan, las pastitas y muchos dulces y preparados.
51. Espumaderas.
52. Una churrera.
53. Una jeringa para decorar.
54. Un pesajarabes para graduar el almíbar, los helados, etc.
55. Medidas desde un litro hasta el centilitro.
56. Una heladora (sorbetera mecánica).
57. Varias espolvoreadoras para el azúcar, la canela, etc.
58. Un exprimidor de cristal para exprimir los limones y las naranjas.
59. Un pasapurés.
60. Un sacabocados (pinzas para adornar el borde de los postres).
61. Tijeras.



## Pesos y medidas

Es muy corriente el indicar las cantidades por vasos, tazas y cucharas; para que sepan a qué atenerse daré su peso y volumen por gramos y litros.

Una cucharilla (de las de café) equivale a cinco gramos.

Una cuchara (de las de sopa), a 25 gramos.

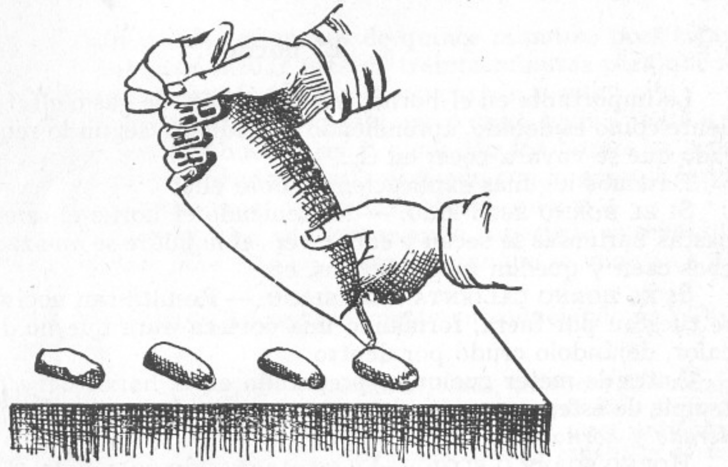
Un trozo de mantequilla del tamaño de un huevo pequeño, a 30 gramos.

Un cucharón, al volumen de dos decilitros y medio, o séase a un cuarto de litro.

Un vaso (de los de vino), a un decilitro.

La taza (de té) de la capacidad de un cuarto de litro.

Un decilitro de líquido hace siete cucharadas (cuchara corriente de sopa).



Manga de pastelería

Todos los recipientes que se usen para medir deben llenarse al ras, igualando lo que exceda con el filo de un cuchillo; por tanto, siempre que se indique una taza, una cuchara, un vaso, etc., se sobrentiende que debe ser medida a nivel, a menos que la receta indique deba hacerse de otra forma.

Si una receta consigna media taza de mantequilla, se llenará la mitad de agua, agregando mantequilla hasta que el agua llegue al borde de la taza, estando entonces la medida exacta. Viértase el agua y empléese según lo indique la receta.

## Manga de pastelería

Para muchos preparados es indispensable el empleo de la manga de pastelería. Por tanto, voy a dar las explicaciones necesarias para su uso:

Compónese de un trozo de tela de hilo cosido en forma de embudo, es decir, ancho por arriba y estrecho por abajo. Adáptase en la parte más estrecha una boquilla o punta y, según sea el empleo que se vaya a hacer de ella, escójase la boquilla (1).

(1) Las recetas indican siempre la forma y tamaño que han de tener.

Una vez ésta colocada, se tapa su abertura con un poco de miga de pan para que no escape por ella lo que se vaya echando en la manga (masa, merengue, etc.), y cuando está llena, con la mano derecha se aprieta la abertura de arriba, se destapa la boquilla, y con la mano izquierda se la sostiene por debajo, y apretando la manga más o menos (según convenga para el preparado) se van marcando o decorando, moviendo la manga, si son bizcochos, lenguas de gato, etc., de arriba abajo, para darles forma alargada; si son rosquillas, en redondo, etc., y si es cuestión de adornar un pastel, hágase como sigue:

Llénese la manga con merengues, crema moka, crema de chocolate, etcétera; muévase en redondo; sosténgasela casi derecha y partiendo del centro, haciendo cada vez mayores los círculos, hasta cubrirlos todos.

Háganse algunos dibujos sobre ello, echando más del preparado (esto según el gusto y destreza del operador).

## El horno

Lo importante en el horno, sea de carbón, de gas o eléctrico. es que caliente como es debido, aprendiendo a graduarlo según lo requiera el preparado que se vaya a cocer en él.

Daremos algunas explicaciones sobre ello:

SI EL HORNO ESTÁ FRÍO. — No teniendo el horno el temple debido, las pastas harinosas se secan y endurecen, el hojaldre se amazacota, los bizcochos caen y quedan medio crudos, etc.

SI EL HORNO CALIENTA DEMASIADO. — Resulta tan nocivo. Los pasteles se tuestan por fuera, formando una corteza dura que no deja penetrar el calor, dejándolo crudo por dentro.

Antes de meter cualquier preparado en el horno debe comprobarse el temple de éste, que se divide en tres grados: *horno suave o flojo, horno moderado* y *horno fuerte.*

HORNO SUAVE O FLOJO.—Lo estará cuando no se note al abrir la puerta del horno esa bocanada de calor que despide cuando está caliente, y si se introduce dentro de él una hoja de papel blanco tardará mucho en amarillecer. Se rebaja el calor del horno metiendo dentro de él por espacio de breves instantes una cacerola con agua fría.

HORNO MODERADO. — Cuando se percibe, al abrir el horno, una impresión de calor muy soportable aún. La hoja de papel blanco que se introduzca en él empezará a tostarse después de breves instantes, y si en el lugar en que se vaya a colocar el pastel se vierte una gota de agua, ésta se evaporará bastante de prisa.

HORNO FUERTE.— Calentará mucho y la hoja de papel blanco que en él se introduzca se tostará al instante, y la gota de agua que se vierta se evaporará instantáneamente. Para que el horno tenga ese temple hay que encender el fuego con bastante anticipación.

Este calor debe sostenerse mientras estén los pasteles en el horno, pues si decayera de repente, los postres, generalmente bizcochos, después de haber subido, bajarían y no volverían a subir.

PROCEDIMIENTO PARA CONOCER LOS GRADOS DE CALOR DEL HORNO.— Más que con nada, se aprende con la práctica. Basta introducir la mano en el horno, y, una vez dentro, moverla en todos los sentidos, ya que el dorso de la mano resulta el mejor graduador.



VIGILANCIA DEL HORNO. — Una vez el preparado metido en el horno, queda vigilarlo, siendo lo esencial que el horno no vaya en aumento ni tampoco decaiga.

El aumentar o disminuir el calor del horno es cosa fácil; basta con abrir o cerrar los tiros, echando o no carbón al fuego.

Tampoco se debe estar abriendo a cada paso el horno, sobre todo al principio, pues el aire estropea los pasteles, ni tampoco abrir o cerrar violentamente la puerta del horno, y menos aún tocar el molde mientras el bizcocho o tarta no se haya cuajado; sin embargo, al cabo de unos minutos conviene echar un vistazo, entreabriendo con precaución la puerta del horno para asegurarse si el pastel o pasteles se tuestan más por un lado o se tuestan de repente; tostándose mucho al principio, se forma una corteza que impide se cuezan por dentro, y esto se remedia haciéndolos girar convenientemente, separándolos o arrimándolos más, cubriéndolos con papeles, etc.

Un bizcocho no debe hacerse en menos de quince minutos, pues estará crudo por dentro; ni tampoco tardar más de treinta minutos para que no se seque (si ha de hornear por más tiempo lo indicará la receta).

Para conocer si un bizcocho o tarta está ya cocido, nada supera a la práctica; sin embargo, son dos buenas señales cuando los bordes se separan del molde y cuando, pinchándolo hasta el fondo con una aguja larga, sale ésta limpia, y al apoyarla en el dorso de la mano, quema.

Si al sacar los bizcochos se forman arrugas en la superficie es señal que no han horneado bastante; pero esto no se corrige aunque se vuelvan a poner al horno.

Se rebaja el calor del horno instantáneamente introduciendo en él una cacerola con agua fría.

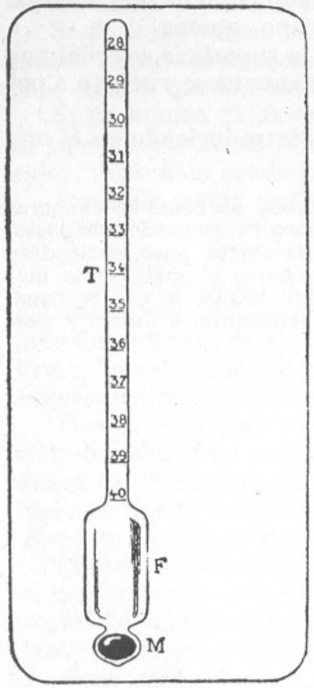
NOTA MUY IMPORTANTE.—Los moldes, cacerolas, cazos, así como las cucharas y espátulas de madera y los tamices que se utilicen para la confección de pasteles y dulces, deben ser *rigurosamente* reservados para este objeto; pues, entiéndase bien, todo molde, cacerola, cazo, tamiz, así como las cucharas y espátulas de madera que hayan estado en contacto con grasas y cebollas, hágase lo que se haga, conservarán su sabor, el cual comunicarán, desagradablemente, a dulces y pasteles. Téngaselo por seguro.

# CAPITULO II

# Modalidades de la confitería y repostería

## Almíbar

Para apreciar los puntos o grados que tiene el almíbar se emplean dos procedimientos: graduándolo con el pesajarabes o haciendo la prueba con los dedos (prueba que explicaremos más adelante).




Pesajarabes

Aconsejamos a nuestros lectores la adquisición del pesajarabes *Baumé*, que, siendo el que nosotros empleamos, guarda exacta relación con los grados que indicamos en las recetas.

### Confección del almíbar

Póngase en una cacerolita, o en un cazo de aluminio o de cobre sin estañar, por cada kilo de azúcar un decilitro de agua, o séase medio vaso de los de agua. Hágase derretir, y una vez derretido el azúcar, hágase cocer a fuego vivo, convirtiéndose a los pocos hervores en almíbar.

NOTA.—Mientras cuece, límpiense los bordes de la cacerola con un trapo mojado en agua, pues el almíbar, al hervir, salta y va pegándose a la cacerola, cristalizándose, y si no se limpia vuelve a caer en el almíbar, estropeándolo.

Asimismo se le espumará esmeradamente, y para que el almíbar resulte más limpio confecciónese con azúcar de pilón o cortadillo.

No necesitaremos advertir que la cacerola ha de estar esmeradamente limpia (el almíbar absórbelo todo) y la cuchara de madera ha de ser nueva o reservada para dulces, etc. (Mírese para más detalles la receta de la *Clarificación del azúcar*.)

Primer procedimiento. EL PESAJARABES.—*Cómo se ha de usar.*—Prepárese un frasco de cristal *estrecho* y *alto*, pues el pesajarabes, para poder subir solo, ha de flotar libremente en el almíbar.

Se introduce en el frasco lleno de almíbar hirviendo, y según la fuerza



del almíbar, el pesajarabes subirá más o menos, y el número o raya que quede al nivel del almíbar marcará el grado que ha alcanzado el almíbar.

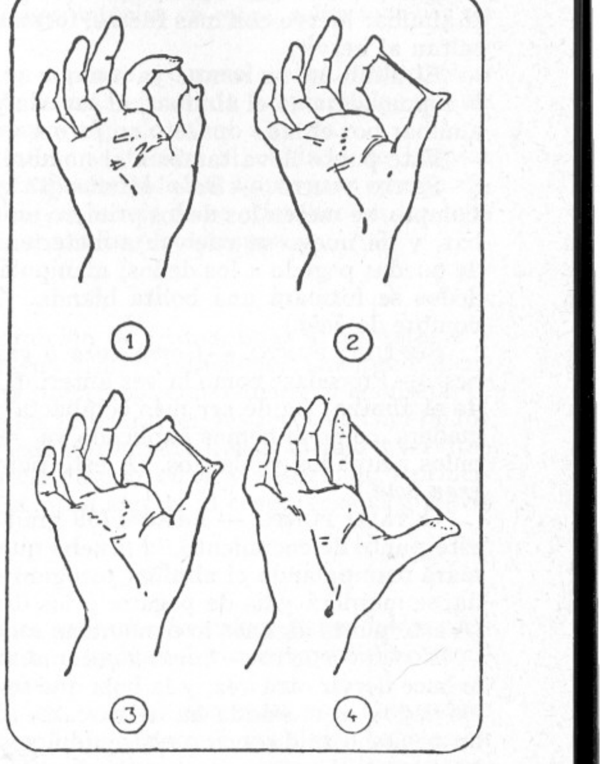
EJEMPLO.—¿Necesítase que el almíbar tenga 36 grados? Pues mientras que el almíbar no quede al nivel de la raya 36 del pesajarabes habrá que hacerlo hervir.

NOTAS.—1.ª El almíbar que ha servido para graduar vuélvase a echarlo a la cacerola.

2.ª Como el almíbar adquiere a cada hervor más grados, mientras se le gradúe sepárese del fuego para que no continúe cociéndose.

3.ª El almíbar, a medida que se va enfriando, adquiere mayor graduación en la proporción siguiente: marcando 22 grados, caliente; tibio, marcará 23, y una vez frío, 27 grados.

**Segundo procedimiento.** PUNTOS DEL ALMÍBAR.—*Método para conocerlos.* — Nosotros lo preferimos, pues lo juzgamos más exacto, más rápido y menos engorroso que el pesajarabes.




Procedimientos para conocer los puntos del almíbar

Para llegar a dominar este procedimiento es cuestión de algo de práctica y de fijarse un poco.

El almíbar, a medida que va hirviendo, va adquiriendo los puntos llamados *siruposo*, *hebra fina*, *goma blanda*, etc., correspondientes a los grados 25, 29, 37, etc., del pesajarabes.

PRIMER PUNTO.—Es el llamado *siruposo*, o jarabe o almíbar corriente, el que se emplea para endulzar frutas frescas, emborrachar bizcochos, etc.

Se conoce el punto en que se pega a los dedos y en que, metiendo una espumadera en el almíbar, al sacarla se forma una capita ligera que tapa los agujeros. (Llámase este punto a la *napa;* de ahí el *napar* de los confiteros.)

Si se gradúa en el pesajarabes marcará desde 18 hasta 28 grados, según vaya cociéndose.

SEGUNDO PUNTO.—*Hebra fina* (29 grados en el pesajarabes).— Para conocer el punto se meten los dedos índice y pulgar en agua fría e inmediatamente en el almíbar, volviéndolos a sacar en el acto (la cosa ha de ser instantánea). Apriétense los dedos y sepárense; si al abrirlos se forma un hilillo que ofrece poca resistencia, rompiéndose al momento, es señal de que el almíbar ha alcanzado el punto llamado *hebra fina o floja.*

TERCER PUNTO —*Hebra gruesa* (30 grados en el pesajarabes).—Después de hacerle hervir otro poco, se repite la misma operación; esta vez el hilillo ofrecerá al estirarlo mayor resistencia.

CUARTO PUNTO. — *Perlita* (33 grados en el pesajarabes).—Cuando el almíbar comienza a hervir a borbotones y a formar unas burbujas en forma de perlitas redondas, al hacer la prueba de los dedos (mírese en el *Segundo punto*) el hilillo ha de ofrecer mayor resistencia aún.

QUINTO PUNTO. —*Gran perla* (35 grados en el pesajarabes).—Cada vez el almíbar hierve con más fuerza, formando las burbujas gruesas perlas que saltan al hervir.

El hilillo no se rompe ya aunque se abra entera la mano, y si se mete la espumadera en el almíbar, al sacarla y soplar con fuerza al través sale el almíbar por el lado opuesto en forma de glóbulos.

Este punto lleva también el nombre de *pluma*.

SEXTO PUNTO. — *Bola blanda* (37 grados en el pesajarabes). —Como siempre, se meten los dedos primero en agua fría y acto seguido en el almíbar, y de nuevo se vuelven a meter en el agua. El almíbar, al enfriar, ha de quedar pegado a los dedos; manipulándolo y haciéndolo rodar entre los dedos se formará una bolita blanda. (También a este punto se le da el nombre de *bola*.)

SÉPTIMO PUNTO. —*Goma dura o gran bola* (38 grados en el pesajarabes). — Procédase como la vez anterior; la bola que se formará manipulando el almíbar ha de ser más compacta, y si se sopla a través de la espumadera, como lo hemos explicado ya, se formarán en el dorso de ésta glóbulos alargados y blancos. (A este punto se le da también el nombre de *gran bola*.)

OCTAVO PUNTO. — *Lámina* (39 grados en el pesajarabes). —Llegado a este punto de cocimiento, la prueba que se hace es distinta. La bola se formará manipulando el almíbar recogido con los dedos; pero una vez formada, se morderá y ha de pegarse a los dientes, ofreciendo cierta resistencia. (A este punto algunos lo denominan *escarchado*.)

NOVENO PUNTO.—*Lámina quebradiza* (40 grados en el pesajarabes).—Se le hace hervir otra vez, y la bola que se forma manipulando el almíbar con los dedos, al morderla ha de cascarse *sin pegarse* a los dientes y haciendo un pequeño ruido seco o chasquido, y si se la deja caer sobre un mármol hará un ruido seco y no se pegará a él.

Después de los 40 grados no sirve ya el pesajarabes, aparte de que después de esos grados el almíbar se convierte en caramelo, y hay que tener especial cuidado para que no se queme.

NOTA.—Si se teme el quemarse los dedos metiéndolos en almíbar caliente (cosa que no sucede con algo de práctica), se podrá hacer la prueba cogiendo una gota de almíbar con la punta de la cuchara o con la punta de una aguja de hacer media, vertiendo la gota de almíbar en un poco de agua para endurecerla, etc.

**Manera de clarificar el almíbar.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de azúcar, 4 vasos de agua, una clara de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Póngase a derretir el azúcar con tres vasos de agua fría, arrímese la cacerola al fuego, y cuando empieza a hervir añádase el cuarto vaso de agua mezclado con la clara batida. Bátase la clara como para tortilla sola espumosa.

Hágase hervir tres veces, espumándolo esmeradamente, y añadiéndole cada vez que sube el almíbar un poco de agua.



Ya al tercer hervor la espuma ha de quedar blanca; pásese entonces por un colador fino o por la estameña (colador de franela en forma de embudo cosido a un aro).

NOTA.—Como adquiere fácilmente el almíbar mal sabor, debe confeccionarse en cacerola de aluminio o esmaltada, pero cuidando tenga esta última el esmalte nuevo, son también convenientes los cazos antiguos de cobre, sobre todo por ser muy fácil su limpieza.

Recomendamos mucho se reserve un cazo o cacerola para confeccionar almíbares y dulces, pues a pesar de la más esmerada limpieza, los que se emplean para guisar conservan siempre algo de sabor a grasa.

Mientras la elaboración del almíbar se tendrá el cuidado de limpiar las paredes de la cacerola con un trapo mojado en agua, para que la espuma no se pegue a ellas y el almíbar al hervir no se cristalice en los bordes, pues al desprenderse y caer en el almíbar lo estropea.

**Postres de frutas.**

Muchos postres llevan una guarnición de frutas, unas veces enteras y otras partidas en dos mitades. Para no armar confusiones, siempre indicamos tantas piezas como personas; pero creemos conveniente el aconsejar el que se cueza alguna pieza más que las indicadas en las recetas. Uno de los motivos, por razón de educación y galantería, para que el último a servirse no tenga que apechugar con la desechada por todos, y el segundo y principal para no verse en apuro si se estropea alguna al cocer, cosa casi inevitable.

**Claras de huevo.**

En todas las casas siempre hay un sobrante de claras. Estas deben conservarse en sitio fresco, y se conservan muy bien durante varios días, montando mejor cuando son de varios días.

CÓMO SE HAN DE BATIR Y CÓMO SE HAN DE MEZCLAR CON LOS DEMÁS COMPONENTES. — Sin que se pueda explicar el porqué, las claras batidas en recipientes de cobre se levantan más y mejor y no se cortan. Algunas personas lo temen, pero nosotros hacemos siempre uso de ello, y podemos asegurar que estando *limpio* no hay peligro alguno, sobre todo frotándolo con un trozo de limón, como debe hacerse siempre.

Empléese un perol de confitería, y a falta de ello, un caldero o cazo antiguo de cobre. (Antes de hacer uso de él frótese con limón; el ácido que tiene el zumo de limón impide que las claras resbalen por las paredes y hace que cuajen antes.)

Nosotros preferimos al batidor mecánico el batidor de mano o varillas de alambre, pues las varillas se llevan por donde se quiere y, en cambio, el batidor revuelve siempre en el mismo sitio; así que, de vez en cuando, hay que pararlo y revolver las claras con una cuchara para mezclarlas.

Si se hace uso del batidor de varillas de alambre, escójase que sea ligero, con mango delgado, pues el batir es ya de por sí muy penoso.

Escójanse igualmente huevos muy frescos, pues los que no lo son no se cuajan bien.

La postura más cómoda para batir es la siguiente: sentado en una silla baja y sujetando el recipiente entre las piernas.

Una vez dispuesto todo, las claras vertidas en el perol y el operador sen-

tado, se meterá el batidor en las claras, se sujetará éste con las manos extendidas y se le hará girar lo más rápidamente que se pueda, frotando una contra otra ambas manos. Este girar rápido y continuo es el que hace que levanten las claras.

NOTA.—Igualmente se levantan batiéndolas como para tortilla, y cuando empiezan a cuajarse, batiéndolas con fuerza, azotándolas y levantándolas en alto para que absorban la mayor cantidad de aire, que es lo que las pone espumosas y finas.

Todos los procedimientos son buenos con tal que las claras se cuajen.

Como el batir es muy cansado, y una vez que se ha comenzado no conviene parar, aconsejamos se haga uno ayudar por otra persona, pues con tal de no parar de batirlas, no perjudica a las claras el cambio de mano.

Para alcanzar el punto de nieve o de merengue, las claras han de ponerse tan blancas y espumosas que, en efecto, toman el aspecto de la nieve. Se conocerá que están en punto cuando, al levantar en alto el batidor con su carga de claras, éstas se sostengan sin escurrirse.

Las claras bajan con facilidad; por tanto, han de emplearse en seguida, y si han de esperar algo, para sostenerlas se les agregará una o más cucharadas de azúcar glas (según la cantidad de claras).

CÓMO SE HAN DE MEZCLAR CON UN PREPARADO PARA QUE NO BAJEN.—Cuando han de mezclarse con cualquier preparado no se hará uso del batidor, sino que se empleará la espátula de madera, moviéndola despacio y dando cortes en la masa, haciendo girar a la vez el perol para mezclarla por igual.

Este trabajo ha de hacerse de prisa, *sin temor*, empleando, como lo hemos dicho ya, una espátula, o a falta de ella, una cuchara grande de madera o una espumadera.

**Los corintos.**

CÓMO SE LIMPIAN Y CÓMO SE PREPARAN.—Los corintos son unas *uvitas-pasas* sumamente pequeñas. Al comprarlos hay que fijarse que no estén secos, pues es señal de que son viejos, e inflan poco.

A los corintos hay que quitarles los rabitos, y como uno por uno sería imposible, se hace lo siguiente:

Se envuelven en un trapo abundantemente espolvoreado con harina.

A través del trapo se aprietan y se trituran para que se desprendan los rabitos. En seguida se echan sobre el tambor o criba (1), y se sacuden fuerte para que, mezclados con la harina, caigan fuera los rabitos.

Los corintos se lavan entonces con agua tibia, se escurren y se ponen en infusión, *cuando menos dos horas*, en ron, kirsch, leche, etc. (esto lo indica siempre la receta).

Esto es importantísimo, pues los corintos tienen tendencia, en vez de quedar distribuídos por todo el bizcocho, de amontonarse en el fondo, lo que estropea mucho los *Cakes* y demás pasteles que llevan corintos. El único modo de impedirlo es inflándolos, así que cuanto más inflados estén mejor se sostienen; por eso conviene tenerlos mucho tiempo en infusión, aunque sea doce horas.

En el comercio se encuentran corintos ya desprovistos de rabitos; escójanse de preferencia.

(1) O por un pasador de agujeros anchos.



**Las sultanas.**

Las sultanas son un poco mayores que los corintos y menores que las uvas-pasas de Málaga. Además, son blancas. Se les quitan los rabitos uno por uno, se lavan con agua tibia y después se ponen en infusión con ron, kirsch, leche, etc., como los corintos.

**Azúcar avainillado.**

MODO ECONÓMICO DE PREPARARLA APROVECHANDO LOS PALOS DE VAINILLA USADOS.—No deben tirarse los palos de vainilla usados, sino aprovecharlos para hacer con ellos azúcar avainillado.

Los palos de vainilla pueden usarse perfectamente un par de veces, lavándolos y secándolos después y guardándolos en azúcar glas.

Una vez que han perdido el aroma, se hace como sigue:

Se echan los trozos de vainilla, previamente cortados en trocitos pequeños, en el mortero; se echan a la vez 10 o más pedazos de azúcar, según la cantidad de vainilla, y se machaca bien hasta reducirlos a polvo fino.

Se pasa por el cedazo, volviendo a machacar, añadiendo más azúcar o no, según los palos que se tengan disponibles.

Consérvese este azúcar en frascos bien tapados (los mejores son los esmerilados).

**Azúcar aromatizado.**

DE CORTEZA DE LIMÓN O NARANJA.—En muchas recetas se prescribe el azúcar aromatizado con limón o naranja (en francés, *sucre yeste*). El aroma no procede del zumo, sino de la corteza; por tanto, con uno o más trozos de azúcar se frota por fuera un limón o una naranja hasta dejarlo bien impregnado.

El pedazo de azúcar, al absorber ese zumo, toma un color parduzco, pero no tiene importancia. Con un cuchillo se va raspando la parte impregnada hasta obtener la cantidad que indica la receta. Conviene que la naranja o el limón sea de corteza gruesa y rugosa, pues los de piel fina contienen poco zumo.

**Desmolde, relleno y decorado de los bizcochos, pasteles, etc.**

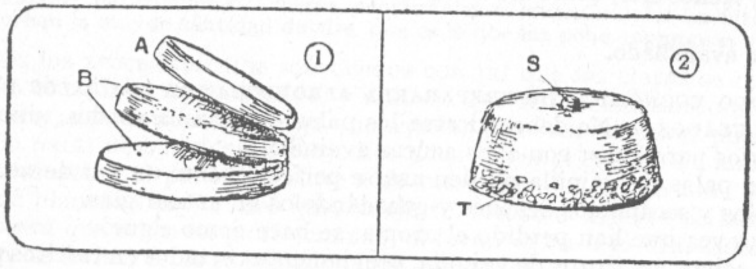
CÓMO SE HAN DE SACAR LOS BIZCOCHOS, LOS PUDDINGS, ETC., DE LOS MOLDES.—Para desmoldar un preparado se coloca éste sobre la mesa; se tapa el molde, sea con la rejilla, sea con un frutero o una bandeja (según la clase del pastel).

Con la mano izquierda puesta de plano se sujeta la rejilla o el plato; con la derecha se sujeta el molde; se da vuelta a ésta, volviendo a depositarlo en la mesa, quedando esta vez el molde encima y el plato o rejilla debajo.

Se agarra el molde con ambas manos y se hace la prueba de levantarlo; si no se desprende fácilmente, es que el preparado está pegado al molde; para desprenderlo suele bastar darle algunos golpecitos y sacudidas suaves; si no basta, se le pasará la hoja de un cuchillo por toda la vuelta para separarlo del molde.

Una vez desmoldado, síganse las indicaciones de la receta para decorar, rellenar, etc., el bizcocho, pastel, etc.

CÓMO SE HAN DE RELLENAR LOS BIZCOCHOS, LOS PASTELES, ETC.—Descartados los bizcochos arrollados, tal como *Juanitas, Brazo de gitano*, etc.,



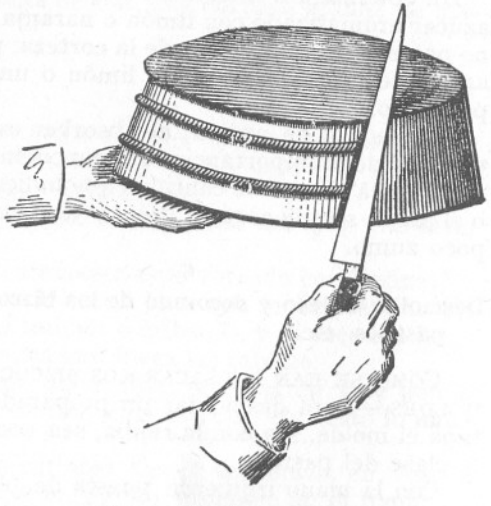

Manera de dividir un bizcocho para rellenarlo

que se han de rellenar y arrollar en caliente, *todos* los demás pasteles se rellenan y decoran después que se han enfriado, pues estando calientes se rompen fácilmente, y si el relleno o el decorado integra mantequilla, ésta, en vez de cuajarse, se derrite.

Un pastel, para forrarlo con dulce o natillas, ha de dividirse en tantas rajas cortadas al través como capas de relleno se le quieran poner.

Se cortan las rajas o discos con un cuchillo de hoja afilada y larga; cada disco o raja se unta con el preparado que indique la receta, volviendo a colocarlas de modo que el pastel presente igual aspecto que antes de hacerlo pedazos.

El preparado (dulce, crema, etcétera) se vierte justo en medio de cada raja, alisándole un poco, pero dejándole siempre más espesor en el centro, pues el peso de la siguiente raja le hace que se extienda.



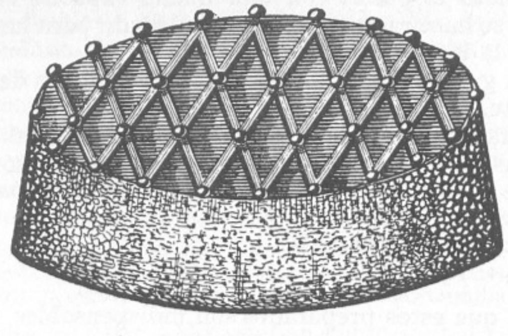
Manera de rebozar un postre

DECORADO Y BAÑADO DE LOS PASTELES, PASTAS, ETC. — Los preparados que más se usan son los siguientes:

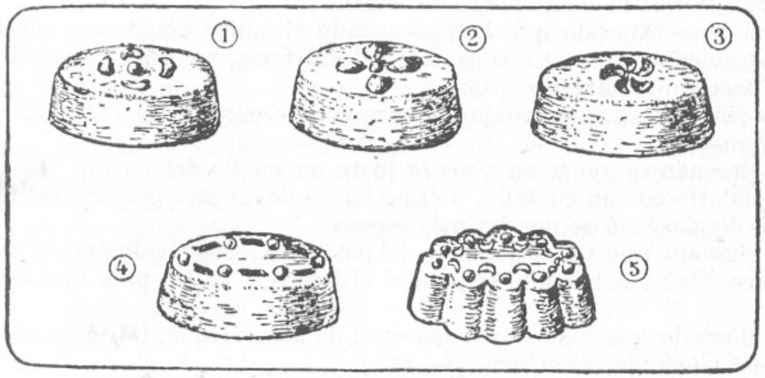
Merengue, glasa-real, glaseado de albaricoque, dulce de yema, fondant, mazapán, frutas confitadas, almendras, avellanas, pistachos y piñones (se emplean enteros, picados o molidos), coco, praliné o guirlache, y preparados a base de mantequilla, chocolate, café, etc.

NOTA.—Pónganse en dos columnas.

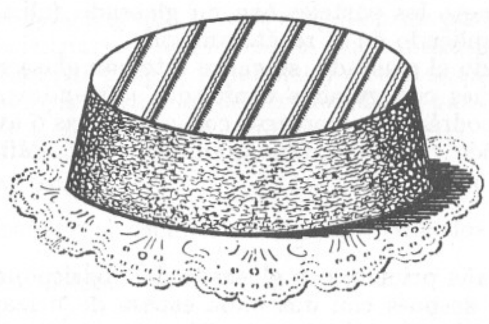




Bizcocho decorado




Variedad de decorados en bizcochos



Otro bizcocho decorado

**Merengue.**

Se cubre primero el pastel con una buena capa de ello, y para que tenga mejor vista se hacen unos dibujos, empleando para hacerlos la manga de pastelería con la boquilla rizada.

Se adorna con guindas confitadas, trozos de peras y de corteza de naranja en dulce, etc.

Una vez decorado, se arrima el pastel a la entrada del horno para que el merengue se seque un poco, cuidando mucho de que no se endurezca y se tueste. (Mírese la receta del *Merengue* y la *Manga de pastelería*.)

**Glaseado de albaricoque, de naranja, de fresa, etc.**

Puede decirse que estos preparados son indispensables, pues el uso que se hace de ellos es constante; cualquier baño que se dé a un pastel es conveniente cubrirlo antes con una ligera capa de glaseado.

Los glaseados son sencillamente dulces o mermeladas que, después de pasados por el chino o por un tamiz fino, se hacen hervir, añadiéndoles azúcar hasta darles la consistencia necesaria.

Para cerciorarse de que han alcanzado el punto debido, se vierte un poco de dulce en un plato; si se cuaja al enfriarse, es señal que está bien; si no, habrá que hervirlo más.

Los glaseados han de cuajarse, pero no *endurecer*, pues entonces no se extienden bien.

El glaseado se vierte en *chorrito* justo en medio del pastel, alisándolo para igualarlo con un cuchillo, y si no ha de llevar otro preparado encima, la capa de glaseado se pondrá más espesa.

El glaseado que va escurriendo del pastel se recoge, volviéndolo a echar de nuevo. Una vez bañado, se pondrá al fresco el pastel para que se cuaje antes.

El glaseado que más se emplea es el de albaricoque. (Mírense las recetas de los *Glaseados de albaricoque*, etc.)

**Glasa real y glasa de azúcar.**

Estos dos preparados son los que más se usan por lo rápido y fácil de su confección.

Se bañan primero los pasteles con un glaseado (albaricoque u otro), como lo hemos explicado en la receta anterior.

Una vez cuajado el glaseado, se cubre éste con glasa real o de azúcar, adornándolo después con guindas confitadas, almendras, etc.

Los costados podrán espolvorearse con almendras o avellanas tostadas o molidas, con coco rallado, azúcar granulado, etc. (Mírense las recetas *Glasa real* y *Glasa de azúcar*.)

**Mazapán.**

El postre se baña primero con glaseado de albaricoque o con dulce de yema, y se cubre después con una capa espesa de mazapán.

Se mete el pastel unos minutos en el horno, y para servirlo se espolvorea con azúcar glas. (Mírese la receta del *Mazapán* y del *Dulce de yema*.)



**Fondant.**

Al bizcocho o pastel que se quiere bañar con fondant ha de dársele primero un baño de glaseado de albaricoque u otro cualquiera que compagine con el fondant. Se derrite el fondant, y si son pequeños los pasteles, se meten enteros en ello, sujetándolos por la base o parte más ancha, colocándolos derechos sobre la escurridera (rejilla) para que escurran.

Si el pastel es grande, se vierte el fondant derretido sobre él, cuidando de que caiga en medio, y se le iguala alisándolo con un cuchillo.

En seguida, lo mismo los grandes que los pequeños, para que brillen se meten unos instantes en el horno. (Mírese la receta del *Fondant*.)

NOTA.—Si al fondant se le agrega mantequilla, como sucede en el «Fondant al chocolate», no se mete al horno, sino que se saca él o los pasteles fuera para que les dé el aire; el calor lo estropearía, haciendo que la mantequilla se derrita.

Una vez bañado, se decora el pastel en conformidad con el fondant; si es al kirsch, con guindas confitadas; si al café, con nueces o albaricoques confitados; si al chocolate, con almendras o avellanas, etc.

**Dulce de yema clara.**

Se baña como los anteriores, dando primero al pastel una mano de glaseado de albaricoque, y una vez cuajado éste, se vierte el dulce de yema en *chorrito* sobre el pastel, y con un cuchillo de hoja de plata se alisa; también pueden hacerse círculos sobre el glaseado, empleando para ello una churrerita pequeña, que se llena con el preparado de yema, o bien ponerle primero yema al pastel y luego cubrirlo con el glaseado de albaricoque, etc. (Mírese la receta del *Dulce de yema clara*.)

Se mete el pastel unos breves instantes en el horno (con la puerta abierta) para secarlo un poco.

**Brazo de gitano, cubanitas, troncos, Juanitas, etc.**

CÓMO SE RELLENAN Y CÓMO SE ARROLLAN.—Todos estos bizcochos se confeccionan lo mismo, variando los rellenos y el decorado. Se confecciona el bizcocho según indicación de la receta. En seguida se vuelca en la mesa, se le pone el relleno, tal como dulce, natillas, etc., y se arrolla como si fuera una hoja de papel.

El relleno y arrollado hay que hacerlo muy de prisa para que el bizcocho no tenga tiempo de enfriarse y de endurecer, pues al endurecer ofrece resistencia y al arrollarlo corre peligro de partirse y de que se escape el relleno.

Una vez arrollado, se cortan las dos extremidades para dejarlo de buena forma, y se baña y se decora según lo requiera el pastel.

**Pastelillos, pastitas, etc.**

Se rellenan, se bañan y se decoran exactamente como los pasteles grandes.

**Acaramelado de los moldes.**

PARA LA CONFECCIÓN DE FLANES, PUDDINGS, ETC.—Escójase un molde sin abolladuras, pues si el azúcar se estanca en un hueco, el molde no se acaramela bien.

Necesítase para acaramelar un molde corriente dos cucharadas *muy llenas* de azúcar molido.

Se echa azúcar en el molde que se quiera acaramelar y se pone a derretir a fuego vivo, sacudiéndolo de vez en cuando para que el azúcar no se queme.

Se vigilará sin cesar, y en cuanto el almíbar tenga color dorado se moverá el molde en todos los sentidos para que el almíbar lo vaya cubriendo todo con una capita delgada de caramelo.

Si el caramelo se para, dejando parte del molde sin cubrirse, se calentará el molde por el sitio en que esté parado el caramelo, y se hará correr éste hasta acaramelar el molde.

NOTA.—El caramelo, al enfriar, suele agrietarse; la cosa no tiene importancia, pero no conviene tardar en emplearlo no vaya a saltar, en cuyo caso no serviría.

**Forrado o tapizado de los moldes.**

PARA LA CONFECCIÓN DE CHARLOTAS, PUDDINGS, MOUSSES, ETC.—Muchos postres requieren una armadura o envoltura de bizcochos, galletas o pan; la más corriente es la de bizcochos, por resultar mejor. Empezaremos por ellos: encima de la mesa colóquense seis o siete bizcochos, uno al lado del otro; colóquese encima el molde, y con un cuchillo bien afilado córtense los bizcochos (alrededor) hasta formar como una torta del tamaño y forma del fondo del molde; la torta de bizcochos conviene que sea algo mayor que el fondo para que se una bien con los de las paredes.

Se prepararán seguidamente los bizcochos que han de cubrir las paredes del molde; para esto se colocarán, alineados uno al lado del otro, en la mesa hasta formar una banda que sea lo menos tres veces más larga que el diámetro o boca del molde, colocándolos *muy* apretaditos.

Por un *solo* lado de la banda se regularizan los bizcochos, cortándoles las puntas hasta dejarlos todos a una línea.

Ahora que para tapizar el molde se siguen dos procedimientos: más corriente y fácil consiste en embadurnar el molde con mantequilla e ir pegando en ella los bizcochos por el orden en que están colocados en la mesa, primero el fondo y luego las paredes; se han de colocar muy apretados, tanto, que el último del fondo, así como el de los costados, cueste trabajo meterlo, y si quedara algún huequecito, éste se rellenará con un recorte de bizcocho. Conviene que los bizcochos sobresalgan del molde, pues así se podrán recortar mejor; para esto se empleará una tijera, dejándolos todos a un tamaño (a la altura del molde, o, si no llegasen al borde, a la altura del más pequeño). Los bizcochos se colocarán con la parte abombada hacia fuera.

Hay otro procedimiento: a algunos postres no les conviene el sabor a mantequilla; entonces se coloca primero en el fondo del molde un disco de papel cortado a la medida del molde, y luego una banda del mismo papel cubriendo las paredes, y, al menos que lo indique la receta, *no se pone mantequilla*. Sobre este papel se colocan los bizcochos en el orden y forma que hemos explicado, quedando dispuesto el molde para utilizarlo.

Algunas recetas requieren sea forrado con pan; en este caso se corta un disco de miga para el fondo y luego rebanadas para las paredes, operando en todo como lo hemos explicado antes.



En cuanto al forro de galletas y barquillos, suelen reservarse para los helados o mousses helados.

NOTA IMPORTANTE.—Siempre, y sea cual fuere la envoltura, ésta ha de colocarse muy apretada, rellenando los huecos si los hubiere (ajustando bien no los suele haber).

**Modalidades de las masas.**

Para las masas hay dos amasijos: el flojo y el correoso. El flojo requiere que la masa no tome cuerpo (elasticidad) (1); el correoso, en cambio, requiere que tome cuerpo.

Las masas flojas son las correspondientes a las tartaletas, timbales, empanadillas, pastitas, pestiños, hojaldre, etc.

Las otras son las llamadas masas de levadura, propias para pan, brioches, savarinas, etc.

Para que una masa no tome cuerpo hay que emplear harina floja y trabajarla poco (véase a continuación *Masas trituradas*); en cambio, para que tome cuerpo hay que emplear harina fuerte y trabajarla y sobarla mucho. La masa, cuando ha tomado cuerpo, al tirar de ella no se rompe, sino que se viene entera, estirándose como si tuviera liga. Sin que llegue a este punto puede haber tomado más cuerpo del necesario; entonces, al querer darle la forma necesaria en un molde o al estirarla con el rollo para detallarla en empanadillas, discos, etc., en vez de amoldarse al molde o de quedar estirada al grueso necesario, se encoge y, lo que es peor, no se cuece o se fríe bien, quedando amazacotada.

La masa de tartas, tartaletas, volovanes, empanadas, pastitas, etc., *no ha de adquirir cuerpo*. Se conoce que está bien cuando al apelotarla para formar una bola ya no se pega a las manos, y se comprueba si ha tomado cuerpo introduciendo hasta la mitad del dedo. Si la señal perdura es que está bien; si se borra es que ha tomado cuerpo, y necesita reposo durante varias horas; pero es preferible sobarla poco para que no corra peligro de adquirirlo; por eso recomendamos el triturado para afinarla con poca manipulación.

**Aceite de almendras dulces.**

Este producto se emplea mucho; en particular para los bavarois, moscovitas, etc., es insubstituíble. Se usa para untar con él el interior de los moldes (pero solamente para los preparados en *frío*) para poderlos desenmoldar fácilmente. Ha de ser muy bueno y transparente y no estar rancio, pues entonces comunica muy mal sabor al postre; en cambio, estando en condiciones no se nota el menor sabor a aceite. Algunos pretenden reemplazarle con aceite muy refinado; pero éste, por muy fino que sea, se nota su sabor peculiar.

Volvemos a advertir que no se vaya a emplear para bizcochos, pues al calentarse adquiere mal sabor.

La manera de emplearle es la siguiente: Se unta bien el interior del molde; si es de dibujo se tiene cuidado de seguirlos (generalmente se emplea para ello una brocha); una vez untado hay que colocar el molde boca abajo

(1) Los vocablos cuyo significado se ignore, se hallará éste en el *Vocabulario*.

encima de una mesa para que escurra lo sobrante. No se omitirá de hacerlo, pues no conviene queden posos de aceite, aparte de que bastará con impregnar ligeramente el molde para que el preparado no se pegue, y si se pone mucho, por fino que sea, siempre se notaría en la superficie del postre un poco de sabor a aceite.

**Sobre el cuajado y enfriamiento de los bavarois, charlotas, puddings, gelatinas, etc.**

Todos estos postres requieren cierto tiempo para cuajarse, tiempo que se abrevia poniéndolos con hielo o en nevera.

Nosotros, en nuestras recetas, lo especificamos siempre; pero como además solemos añadir «y se pondrán rodeadas de hielo picado unas dos horas antes de servir», queremos aclararlo, no váyase a creer que, además de las dos horas de cuajado en hielo, necesitase de otras dos horas más; esta recomendación creo que la habrán ya comprendido que se refiere tan sólo al postre cuando ha sido hecho con anticipación. Entonces dirán: ¿qué ventaja tiene el hacerlo con anticipación, ya que siempre se ha de helarlo? Muchas: no verse apremiado a última hora, tener así la seguridad *completa* de que se ha cuajado y no se derrumbará al desmoldarlo, pues la salvedad que hacemos que bastará con dos horas de hielo para cuajarlo es por si corriera prisa, pero siempre resultará más seguro el tenerlo hecho con anticipación.

La recomendación de ponerlo entre hielo dos horas antes de cuando se vaya a servir es porque estos postres requieren ser servidos *muy fríos*, casi helados, lo cual no es impedimento para que no gustando lo helado, se prescinda de ello, contentándose con hacerlo seis o siete horas antes y hasta de víspera, y conservándolo en un sitio bien fresco.

Disponiendo de nevera o frigorífica, todo esto se soluciona fácilmente.

**Masas trituradas.**

Triturar (1) una masa es trabajarla en una forma determinada para que no coja correa (elasticidad), lo que es muy fácil suceda si para ponerla fina y bien aglomerados sus componentes se la amasa mucho, y hay que hacer lo posible para que no suceda, pues si la masa toma correa no se la aplana bien con el rollo (se encoge en vez de extenderse) y no conserva la forma dada; aparte, y esto es más importante aún, que se amazacota y no sube al cocer.

Una vez que la masa se ha vuelto correosa, es muy difícil corregirla; se puede probar, sin embargo, dejándola en reposo por espacio de varias horas; pero es muy fácil impedirlo haciendo lo siguiente:

TRITURACIÓN DE LA MASA.—Una vez que se hayan aglomerado toscamente los componentes de la masa, se coloca ésta en montón a la izquierda del operador, se separa un trozo de masa del tamaño aproximadamente de una nuez (o algo más), se coloca encima la palma de la mano derecha y se la aplasta con fuerza contra la mesa, empujándola a la vez hacia arriba; se volverá a separar otro trozo de masa, y así sucesivamente hasta triturarla toda.

(1) *Freiser* lo llaman los franceses.



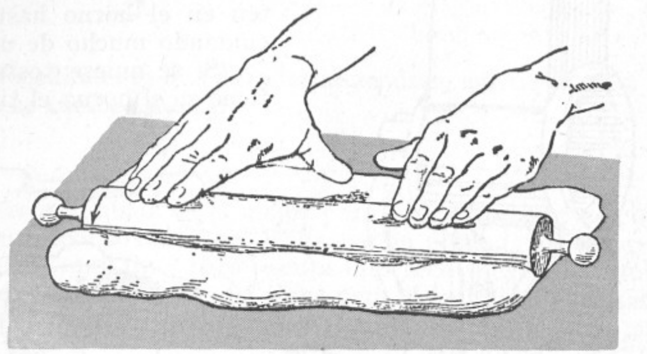
Si es necesario se volverá a triturar la masa por segunda vez, pero suele bastar con que se haga una solamente.

**La levadura en polvo Royal.**

La levadura en polvo Royal, siendo ya de uso corriente en nuestras cocinas, hay que hacerle lugar en los tratados de postres; por tanto, vamos a dar algunas indicaciones para su empleo.

Como base de medida se ha tomado la cucharita de café (no la diminuta, sino la corriente).

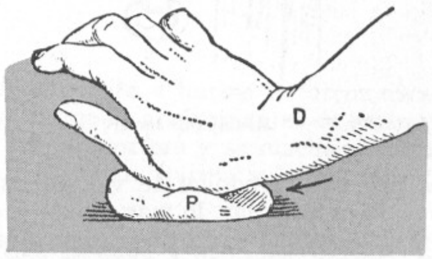
Cada cucharadita equivale a cuatro gramos de levadura en polvo Royal.



Cómo se ha de extender una masa

Siempre que en las recetas se indique la cantidad de *una cucharadita*, ésta ha de ser de las de café, y, salvo indicación contraria, se ha de llenar *a nivel*, rasurando el excedente con el contrafilo de un cuchillo.

No debe ponerse más levadura en polvo Royal que la indicada, porque el bizcocho aumentaría más de lo debido y se derramaría fuera del molde, resultando al final más deslucido y seco por dentro. Tampoco se pondrá menos levadura Royal, creyendo que resultará más fino; habría entonces que aumentar el número de huevos, y esto sin la menor ventaja, pues el sabor sería el mismo, resultando, en cambio, más caro el bizcocho.




Cómo se tritura una masa

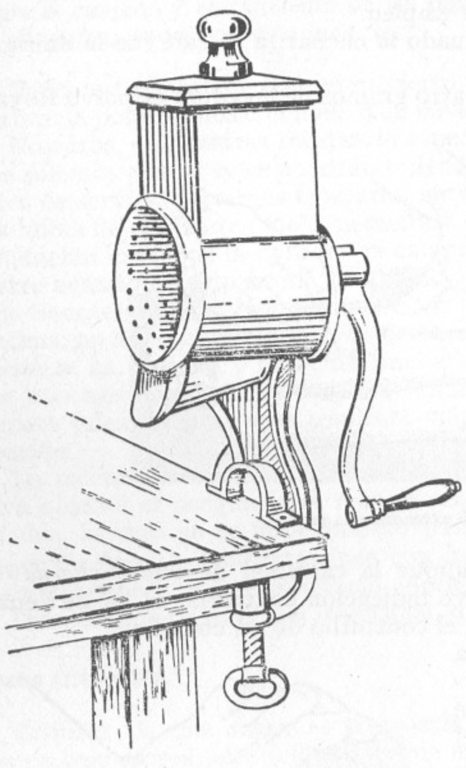
Algunos bizcochos requieren que se les agregue leche para compensar la falta de líquido de los huevos restados y substituídos por la levadura Royal; pero esto lo indicará la receta o la experiencia.

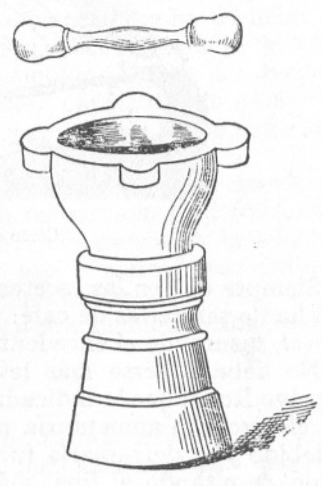
**Almendras.**

Las hay dulces y las hay amargas, distinguiéndose no sólo por el sabor, sino también porque las amargas son más largas, más estrechas y más irregulares. Unas y otras deben desecharse cuando están blandas, roídas o

atacadas por los insectos, cuando tengan color amarillento en la parte interior o cuando sepan a rancio.

PROCEDIMIENTO PARA PELARLAS, TOSTARLAS Y MOLERLAS.—Se venden generalmente sin las cáscaras, pero tienen pegado un pellejito que es preciso quitarles; para ello se echan en agua hirviendo y se las tiene en ella hasta que se comprueba que se pelan fácilmente; se echan entonces en agua fría para poderlas pelar sin quemarse uno. Después de peladas se secan con un trapo, se esparcen en una tartera y se meten en el horno hasta secarlas, cuidando mucho de no tostarlas. (Si se quiere tostarlas se las tiene en el horno el tiempo necesario, sacudiéndolas de vez en cuando para que se tuesten por igual.)


Máquina de moler


Mortero

Para molerlas, lo más rápido y cómodo es la maquinita de moler, aparato muy útil y de poco coste que se adquiere en las ferreterías; si no, se machacan en el mortero, añadiéndolas, para que no se haga aceite, azúcar, yema o clara de huevo, etc., según lo indique la receta.

(Se aplastarán contra las paredes del mortero; dando vueltas rápidas a la mano del mortero resulta mucho más rápido el trabajo.)

**Almendras cortadas a filos.**

Llámanse así las almendras *sin tostar*, cortadas con un cuchillo en tiritas finas.

NOTA.—Desde luego que lo más cómodo es adquirir las almendras ya molidas (adquiérense en las confiterías y buenos ultramarinos), fijándose bien de que no estén rancias.



**Almendras tostadas.**

Una vez desprovistas de las cáscaras, se mojan las almendras con agua y se espolvorean ligeramente con sal fina; luego se meten al horno hasta obtener un color tostado. Para que no se ablanden se conservan en una caja bien tapada y en un sitio seco.

**Avellanas.**

Para pelarlas, tostarlas y molerlas sígase igual procedimiento que para las almendras.

**Pistachos.**

Igual procedimiento que para las almendras, salvo *que no se secan* en el horno y no se tuestan nunca.

**Azúcar.**

El azúcar granulado es el mejor para bizcochos, y si se cierne varias veces da un bizcocho muy fino. El azúcar en polvo (glas o lustre) también da un bizcocho muy fino, pero resulta más seco y es menos dulce.

Para el almíbar o jarabe, así como para el fondant, debe usarse siempre azúcar en pedazos (cortadillo), pues resulta más limpio y no necesita clarificarse.

**Glucosa.**

Añadiendo glucosa al almíbar se evita que engrane; sobre todo tratándose del fondant, es indispensable; igualmente es insubstituíble para las cremas a base de jarabe, dulces de yema, caramelos, etc. Es inofensivo.

**Azúcar glas o lustre.**

El azúcar glas se compone de azúcar corriente y harina de arroz mezclados en la proporción de una parte de harina de arroz por tres de azúcar.

Para obtener dicho azúcar se pone éste al mortero y se machaca hasta convertirlo en polvo fino; luego se mezcla con la harina y se pasa todo por un tamiz.

Este azúcar suele apelotonarse; conviene, por tanto, conservarlo en un sitio bien seco y abrigado, y siempre que se vaya a utilizarlo volverlo a tamizar, aplastándolo con una seta de madera.

**Huevos.**

Al utilizar los huevos habrá que tener en cuenta su tamaño, pues siendo excesivamente grandes o pequeños alterarán las proporciones; es menos importante el que sean grandes; siendo pequeñitos habrá que aumentar su número. Si se desea disminuir el número de huevos de una receta, se substituye por $^1/_2$ cucharadita de polvos Royal en vez de cada huevo que se omita, pero será conveniente el ponerle un poco de leche para que no resulte reseco.

Nuestras recetas están establecidas bajo el supuesto de que los huevos que se utilicen pesen de 50 a 60 gr. Téngase esto bien en cuenta; sobre todo, siendo menores es casi seguro se vaya al fracaso.

Tampoco conviene el que sean mayores, pues el preparado pudiera también fracasar por exceso de líquido, aun cuando el riesgo es menor que siendo más pequeños.

**Harina.**

Para hacer bizcochos puede usarse harina de hojaldre o harina corriente. La harina de hojaldre da un bizcocho más delicado; pero la harina corriente produce uno más duro y que durará más tiempo fresco.

Para el hojaldre se precisa una harina muy fina y ligera, llamada en el comercio «harina de hojaldre», y que se expende en saquitos, y para las masas de levadura se utiliza harina de fuerza. *La harina se cernerá siempre antes de usarla.*

**Chocolates.**

Para la pastelería y confitería se utilizan varios chocolates: cacao en polvo, chocolate fino, granillo de chocolate y chocolate de cobertura.

El cacao en polvo puede aplicarse en vez de onzas de chocolate, pero no en la misma cantidad; el chocolate derretido se utiliza para bizcochos, fondants, etc.; el granillo de chocolate es, como lo indica su nombre, un chocolate en grano muy pequeño, que sirve para cubrir tartas y bizcochos y decorar, y el chocolate de cobertura es un chocolate especial; está desprovisto de féculas y de grasa y sirve para bañar y dar brillo a los preparados; se utiliza más preferentemente para dulces: chocolatines, frutas confitadas cubiertas de chocolate, bombones, etc. (el chocolate en grano y el de cobertura se adquieren en las pastelerías).

**Colorantes.**

CARMÍN, VERDE Y AMARILLO VEGETAL.—Sucede a menudo que a un pastel, dulce, jarabe, etc., hay que darle un color determinado o avivarle el suyo. Para esto se utilizan unos colorantes vegetales *completamente inofensivos*, cuales son el carmín, el verde y el amarillo vegetal. Bastará con añadir unas gotas para conseguir el color deseado. Se adquieren en las tiendas de comestibles.

*Unas aclaraciones sobre las cantidades de harina, azúcar y mantequilla correspondientes a las recetas.*—Téngase siempre presente que las cantidades de harina, azúcar y mantequilla marcadas en cada receta se refieren *estrictamente* a la masa o pasta. La harina o azúcar necesarias para espolvorear la mesa, la pasta o los moldes, así como la mantequilla que se pueda necesitar para untar los moldes y las placas, son completamente independientes de las indicadas en las recetas *son además.*

En algunas recetas he tenido el cuidado de poner: más harina para espolvorear la mesa, más mantequilla para untar el molde, etc. En otras, no, por parecerme superfluo el advertirlo.

Pero después de pensarlo mejor me he decidido a incluir en este capítulo estas aclaraciones. Fíjense bien.



**Cola de pescado.**

La cola de pescado es un ingrediente ligante que se emplea para los bavarois, moscovitas, puddings, gelatinas. Para que resulte buena ha de reunir las condiciones siguientes: 1.ª, ser muy transparente; 2.ª, no tener gusto a cola, y 3.ª, al doblarla, romperse cual si fuera cristal.

La cola de pescado ha de remojarse primero en agua fría, y cuando se haya ablandado emplearla según lo indique la receta.

**Manera de conservar fresca la mantequilla (manteca de vacas).**

Este es el único procedimiento para que la mantequilla no se vuelva rancia sin el empleo de la sal.

Echese la mantequilla en una vasija de porcelana o de barro vidriado, apisónese bien para que no queden huecos; encima de esta vasija póngase una cazuela de barro sin vidriar (sin barnizar) al objeto de que pueda filtrar el agua a través de sus poros; esta cazuela se llena de agua fresca, la que se irá reponiendo a medida que se vaya filtrando, dejando una separación de unos dos centímetros entre los dos recipientes; de este modo se establece una evaporación que produce el frío necesario para que la mantequilla esté libre de toda corrupción.

Consérvese en sitio fresco.

NOTA.—Se haya filtrado o no, todos los días se cambiará el agua de la cazuela.

## CAPITULO III

## Rellenos y guarniciones

### Para rellenar, bañar y decorar pasteles, dulces, pastas, etc.

**Mazapán.**

Preparado que tiene muchas aplicaciones.

CANTIDADES.—400 gr. de azúcar molido, 250 gr. de almendras molidas, 3 ó 4 claras de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Si no se dispone de almendras molidas, muélanse en casa como lo hemos explicado en *Almendras*.

Hágase con un poco de agua y el azúcar almíbar en punto de bola. (Mírese *Almíbar*.)

Pónganse las almendras ya molidas en el mortero, añádase una clara de huevo y machákuese añadiendo a medida más clara (dos en total); una vez que está fino, agréguese el almíbar, moviéndolo hasta mezclarlo bien.

Viértase la composición en un cazo y arrímese al fuego; cuézase unos minutos, moviéndolo sin parar con la espátula.

Y según sea necesario que el mazapán esté más o menos duro, se agregarán más o menos claras (indicándolo siempre la receta).

**Dulce de yema dura.**

Este preparado sirve para confeccionar dulces con yemas, como las *yemas acarameladas*, las *yemas chinas*, para rellenar bizcochos, dátiles, albaricoques, etc.

CANTIDADES.—300 gr. de azúcar en trozos y 18 gr. de yemas de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Póngase el azúcar a derretir en un cazo con un poco de agua.

Cuézase a fuego vivo, y para que no engrane el azúcar, añádase una cucharadita de glucosa y cuézase hasta que el almíbar tenga el punto de gran bola, o séase 38 gr. en el pesajarabes.

Echense las yemas en un lebrillito (barreño), cuidando mucho de que no caiga *nada* de clara, mézclense bien, y una vez que el almíbar ha alcanzado el punto debido, viértase en *chorrito*, batiendo a la vez con brío las yemas con un batidor de mano.

Límpiese el cazo del almíbar, viértase en él la composición y póngase



a cocer a fuego lento, moviéndolo sin parar con una cuchara, raspando bien el fondo y las paredes del cazo para que no se pegue la yema.

Este preparado es muy delicado, pues hay que cocerlo mucho para que espese, conservándolo fino y a la vez cuidando mucho de que no se queme; así que para mayor seguridad aconsejaremos se haga al baño de maría.

La yema está en punto cuando no se pega a las paredes del cazo; sáquese entonces del fuego y, sin perder un instante, viértase sobre un mármol o sobre un gran plato de loza y ánchese bien para que no se ponga verdosa.

NOTA.—En otro capítulo daremos recetas de algunos dulces a base de yema.

**Dulce de yemas para adornar bizcochos.**

CANTIDADES.—100 gr. de azúcar, 3 cucharadas de agua, 4 yemas de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Prepárese un almíbar a punto de hilo o hebra con el azúcar y agua indicados.

En un perolillo, que no sea de aluminio, pues éste altera el color de los huevos, pónganse las cuatro yemas de huevo y agréguese poco a poco el almíbar preparado de antemano; arrímese al fuego, y revolviéndolo de prisa con un batidor hasta obtener una yema algo espesa, cúbrase el pastel o bizcocho con dicha yema, y una vez cuajada se le da brillo con una ligera capa de glaseado de albaricoque.

Este dulce se emplea para bañar los bizcochos, bizcochadas, cubanitas, etc.

Se confecciona exactamente como el *Dulce de yema dura*, con la diferencia de que el almíbar es menos fuerte y de que se hace hervir menos el dulce.

**Huevos hilados.**

OBSERVACIONES.—Para confeccionar huevos hilados se precisa de un artefacto especial llamado «hilador», que es una especie de embudo provisto de cinco o seis tubitos terminados en punta; se adquiere en los comercios especializados en utensilios de cocina.

Hacer huevos hilados es fácil, requiere tan sólo que sean muy frescos, porque la yema de los huevos atrasados no tiene cuerpo y produce mal hilado, y que el almíbar se haya ya utilizado para hacer huevo hilado.

*El almíbar nuevo nunca resulta bien;* de ahí el fracaso de los que ignoran este detalle. Para que el almíbar pueda utilizarse, la primera vez habrá que desperdiciar varias yemas —unas dos o tres por cada kilogramo de azúcar—, pues precisa cocer en él dichas yemas (estas yemas se emplearán para relleno de un bizcocho).

NOTA.—El almíbar sobrante se guarda para cuando haya que repetir la operación. Este jarabe puede aumentarse con azúcar y agua si se precisa mayor cantidad; los huevos hilados saldrán bien siempre que haya una parte, aunque pequeña, del jarabe anterior.

Este dulce resulta caro aun en las confiterías donde se hace a diario y se utilizan las claras para merengue; en las casas particulares no aconsejo se hagan, como no sea por capricho o disponiendo de un exceso de huevos.

El punto exacto se adquiere con la práctica; procuraré, sin embargo, dar las explicaciones necesarias para acertar a la primera.

CANTIDADES (para obtener 500 gr.).—12 yemas de huevo, un kilogramo de azúcar, un litro de agua.

PROCEDIMIENTO.—En un cazo póngase el azúcar y el agua, arrímese al fuego y hágase un almíbar en punto de hebra, o sea a 28 grados (véase *Almíbar*).

Conseguido esto, retírese el cazo del fuego, échense en el jarabe tres yemas de huevo batidas antes con una pizca de agua, echándolas en el jarabe formando un hilito; vuélvase a poner el cazo al fuego y déjese que hierva el contenido durante un minuto. Se pondrá espumoso y subirá. Recójase bien entonces todo este huevo con una espumadera y resérvese para utilizarlo en un pastel. Una vez espumado el jarabe está en punto para hacer el huevo hilado.

NOTA.—Estas yemas son independientes de las 12 indicadas en las cantidades.

Ténganse preparadas las 12 yemas en un tazón —al cascarlas hágase con cuidado para que no caiga clara—, póngase dicho tazón unos minutos a calentar al baño de maría (lo justo para que las yemas, templándose, adelgacen) y a continuación pásense por un cedazo para que queden bien líquidas y sin el menor vestigio de clara.

(Las yemas deben pasar por el cedazo por su propio peso sin presionarlas ni revolverlas.)

En seguida que hayan pasado échense en el hilador bien afianzado sobre la mano izquierda para tapar los agujeros del embudo y contener las yemas. El cazo del almíbar póngase al fuego, y cuando esté hirviendo colóquese el hilador sobre el almíbar a una distancia de unos 15 cm. —entre el jarabe y los picos del embudo, distancia que se procurará conservar durante todo el tiempo del hilado—; retírese entonces la mano izquierda para que los hilos de los huevos vayan cayendo en el almíbar hirviendo. Mientras caen imprímase a la mano un movimiento lento circular, siempre a un mismo lado, no cesando de hervir el jarabe. Déjese cocer durante unos tres minutos, y cuando hayan tomado consistencia retírese del fuego el cazo con su contenido. En seguida, con una espumadera *grande*, recójase bien la madeja formada por el huevo hilado (procúrese sacarla entera, porque al romperse se estropea algo) y acto seguido sumérjase dicha madeja en un recipiente, que se tendrá preparado con agua fría; désele un baño rápido y en seguida hágase escurrir sobre un tamiz. Una vez bien escurrido y frío, empléese.

Este baño en agua fría ha de ser bien completo, pero a la vez muy rápido, pues si no se remoja lo debido, queda luego pegajoso, y si se baña demasiado, se desabora (soso).

NOTA.—Consérvese el jarabe sobrante para volverlo a utilizar.

**Almíbar al caramelo.**

Caramelo líquido, que se emplea para aromatizar cremas, flanes, helados, etc.

CANTIDADES.—150 gr. de azúcar, 1 ó 2 decilitros de agua.

PROCEDIMIENTO.—Póngase el azúcar a derretir *solo* en un cazo de confitería con fuego moderado y sacúdase a menudo el cazo para que el azúcar se mezcle y se derrita por igual, cuidando mucho de no quemar el azúcar, pues si se quema, amarga y no sirve.



Cuando el azúcar empiece a amarillear, sepárese un poco para que cueza más despacio, sin perderle un momento de vista, para que en el momento que empiece a dorarse, coger el cazo y meterlo, para parar el hervor, en un cubo de agua fría preparado al efecto.

Se hace eso para que el caramelo cueza lo justo, pues sin este cuidado, aun después de haberlo retirado de la lumbre, seguiría cociendo por el calor adquirido. Añádanse entonces cuatro o cinco cucharadas de *agua caliente* y vuélvase a arrimar el caramelo al fuego hasta que se derrita y forme un jarabe, moviéndolo con una cuchara y añadiéndole el agua necesaria hasta ponerlo como un jarabe muy fuerte.

Aunque en las *Cantidades* indiquemos uno o dos decilitros de agua, debe añadirse más si el almíbar está demasiado espeso.

Puede prepararse este almíbar hasta con dos o tres días de anticipación.

**Azúcar hilado.**

CANTIDADES.—200 gr. de azúcar, 8 cucharadas de agua, unas gotas de zumo de limón.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en un cazo al fuego el azúcar, el agua y unas gotas de zumo de limón y déjese que hierva hasta obtener un almíbar en punto de caramelo claro, o sea que tenga un color rubio claro, y seguidamente retírese del fuego.

Colóquense, sujetos en una mesa, cuatro palitos de manera que sobresalgan unos 30 cm.; estos palitos podrán sujetarse sea en una tabla debidamente agujereada, sea en una escurridera de agujeros anchos, afilando la punta de los palitos.

Después que el almíbar haya reposado unos tres o cuatro minutos, pero conservándose *líquido*, se cogen dos tenedores, uno en cada mano, se mojan en el caramelo y se hace con ellos un zigzag, esparciendo el almíbar por encima de los palitos; se renueva la operación hasta obtener de esta forma una especie de cabellera o velo de azúcar. Empléase para adornar postres, copas de frutas heladas, etc.

**Glasa real.**

Preparado rápido y sencillo de muchas aplicaciones.

CANTIDADES.—125 gr. de azúcar glas, 3 ó 4 gotas de zumo de limón, una clara de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Echese en un tazón la clara de huevo, el azúcar y el zumo de limón; revuélvase con una cuchara hasta que tenga el aspecto de una crema muy espesa y muy blanca.

Para espesarlo más añádase más azúcar, y si lo indica la receta, aromatícese con ron o vainilla.

**Glasa de chocolate.**

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar glas (lustre), 75 gr. de chocolate rallado, un limón, una clara de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Pásese el azúcar por un tamiz y póngase en una taza de porcelana; añádase el chocolate, la clara de huevo y unas gotas de zumo

de limón; revuélvase con una cuchara de madera hasta obtener una glasa fina, que sirve para cubrir bizcochos.

**Glasa de azúcar.**

Se emplea mucho este preparado para bañar rosquillas, pastas, etc.

CANTIDADES.—Azúcar y agua, a discreción; perfume, el que más guste.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en un tazón mucho azúcar y poca agua y muévase con una cuchara hasta derretirlo.

Una vez hecha la glasa, cuando está derretido el azúcar, que tarda bastante en derretirse por lo mucho que hay que echar, se baña con ella el pastel, las rosquillas, etc., y para secarla se mete un rato en el horno.

**Baño blanco.**

Para roscos, rosquillas y bizcochos.

CANTIDADES.—500 gr. de azúcar en pedazos, una jícara de agua, 4 claras de huevo, el zumo de $^1/_2$ limón.

PROCEDIMIENTO.—Mézclense bien las claras, el agua y el azúcar; póngase a fuego lento, sin parar de batir; añádase el limón y hágase cocer hasta que espese y blanquee.

**Glaseado al café.**

Para bañar chuchus, relámpagos, bizcochos, etc.

CANTIDADES.—150 gr. de azúcar glas (lustre), una cucharadita de esencia de café, un poco de agua.

PROCEDIMIENTO.—Póngase el azúcar en una cacerolita; deslíese con agua y café hasta darle la consistencia de una papilla gorda. Caliéntese al fuego lento (mejor aún al baño de maría con agua hirviendo), removiéndolo con una espátula; estará en punto cuando al introducir el dedo se note un calor suave y el glaseado tenga el aspecto de una salsa bien ligada. Si resultara demasiado espesa, adelgácese con unas gotas de agua o con más café. Utilícese.

**Glaseado al chocolate.**

CANTIDADES.—150 gr. de azúcar glas (lustre), 2 cucharadas de cacao, unas gotas de agua.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en una cacerolita el azúcar y el cacao y adiciónense unas gotas de agua hasta conseguir una papilla gorda. Caliéntese al fuego suave (mejor aún al baño de maría con agua hirviendo) hasta darle la consistencia y el aspecto de una salsa bien ligada. Utilícese.

NOTA.—El cacao podrá substituirse con chocolate superior. Para estas proporciones háganse cocer dos onzas de chocolate, adicionándole dos o tres cucharadas de agua, y cuando se haya derretido y puesto fino, agréguese el azúcar glas. Una vez adicionado el azúcar, procúrese no calentarlo más, pues el glaseado de chocolate *muy* calentado no brilla luego.

*Manera de aplicar los glaseados de café y chocolate.*—Se introduce en el glaseado lo que se quiera glasear. Siendo chuchus o bizcochitos se sujetan por la base, y siendo pasteles o bizcochos grandes se vierte por



encima, procurando que queden bien cubiertos; siendo pequeños se van colocando a medida sobre una rejilla para que escurra lo sobrante, y siendo pasteles grandes se colocan en la rejilla antes de glasearlos y se dejan secar.

Los chuchus y bizcochos han de quedar bien cubiertos, pues si transparentaran sería señal de que el glaseado no sería bastante gordo y habría que espesarlo añadiéndole más azúcar glas; pero para poder añadir azúcar ha de conservarse caliente, y si resultara espeso se adelgazaría con unas gotas de agua, siempre que el glaseado estuviera aún caliente; por tanto, para poderlo rectificar, utilícese en seguida de hecho.

**Chocolate de cobertura.**

Es un chocolate especial que sirve para bañar y dar brillo a los preparados; tiene más aplicaciones en la bombonería que en la repostería.

**Glaseado de dulce de albaricoque.**

Empléase muchísimo para glasear (rebozar) pasteles, dulces, pastas, etc.

CANTIDADES. — Un frasco de mermelada o dulce de albaricoque y 4 ó 5 cucharadas de azúcar molido.

Confecciónase lo mismo con mermelada fresca como con dulce de conserva.

PROCEDIMIENTO.—Pásese el dulce o mermelada por el tamiz o por el chino, échese a una cacerolita, añádase azúcar y cuézase hasta ponerlo en el punto debido, lo que se conoce vertiendo una cucharada del dulce en un plato; si está en punto el dulce, se ensancha, cuajándose al enfriar; si no, hay que cocerlo más, añadiéndole azúcar. No conviene tampoco hervirlo demasiado, pues acaba por ponerse como una goma dura.

Una vez en su punto, sepárese del fuego, y cuando no está más que tibio, viértase en «chorrito» sobre el pastel o dulce que se quiera bañar, extendiéndolo con un cuchillo para igualarlo bien.

Si el baño ha de ser espeso, viértase más dulce sobre el preparado, una vez cuajada la capa anterior, y sáquese fuera para que acabe de cuajarse y cobre brillo.

**Glaseado de dulce de fresa, naranja, frambuesa, etc.**

Confecciónase exactamente como el *Glaseado de dulce de albaricoque.*

**Glaseado de jalea de albaricoque.**

Empléase para bañar pasteles, dulces, etc.

CANTIDADES.—Un frasco de jalea y la necesaria agua.

PROCEDIMIENTO.—Póngase la jalea a derretir, cuidando de que no hierva, y, si es necesario, aclárese con un poco de agua.

Algunas recetas indican se agregue ron, kirsch, jerez, etc.

**Glaseado de jalea de manzana, grosella, naranja, etc.**

Confecciónase exactamente como el *Glaseado de jalea de albaricoque.*

**Azucarado de naranja (a base de merengue).**

Para glasear tartas, bizcochos y pasteles.
CANTIDADES.—230 gr. de azúcar, 1/2 litro de agua, 1 huevo, 1/2 cucharada de jugo de naranja y corteza de naranja rallada.
PROCEDIMIENTO.—Hágase con el agua y azúcar almíbar a punto de hebra (véase *Almíbar*).
Bátase la clara a punto de nieve, viértase en ella el almíbar, batiéndose con un batidor, y a continuación añádase la yema de huevo, la corteza rallada y el jugo de naranja.
Utilícese.

**Jarabe al ron (o cualquier otro licor).**

A propósito para baba, savarina, bizcochadas, etc.
CANTIDADES.—400 gr. de azúcar, 1/2 litro de agua, corteza de limón (solamente la superficie amarilla), 2 copas de ron (o de kirsch, chartreuse, marrasquino, curaçao, cointreau, etc.).
PROCEDIMIENTO.—En un cazo póngase el azúcar, el agua y las tiras de limón; hágase hervir por espacio de unos diez minutos, espúmese perfectamente hasta dejarlo bien claro y retírese del fuego; cuélese por una estameña y, una vez colado, añádase el ron u otro licor que guste más o que sea más adecuado al preparado.

**Jarabes de frutas.**

Empléanse mucho para salsear y bañar pasteles, puddings, flanes, etc. Su confección es facilísima.
PROCEDIMIENTO.—Se pasa una mermelada cualquiera, fresca o en conserva, por el cedazo o por el chino. Se agrega a lo pasado almíbar hasta ponerlo en buen punto, añadiéndole, si así lo indica la receta, vainilla, limón o un licor determinado.
Se emplea caliente o frío, según lo mande la receta.

**Jarabes ligados (salsa de frutas).**

Estos jarabes, que no pueden compararse con los jarabes de frutas, tienen la ventaja de resultar muy económicos. Se emplean mucho en el norte de Europa.
Para dichos jarabes se emplea un almíbar a 15 grados, el cual se liga con un poco de harina de arroz (arrow-root), se colorea según el licor o esencia que se le vaya a poner, y a última hora se aromatiza con la esencia o licor escogido.

NOTA.—La harina de arroz, antes de añadirla al jarabe, se diluye con un poco de agua fría y se calienta con dos o tres cucharadas de almíbar caliente.

El color ha de ser el que corresponda a la esencia o licor: siendo fresa, se coloreará con unas gotas de carmín vegetal; chartreuse, con verde; piña, con amarillo, etc.
Con este jarabe se napan bizcochos, pasteles, tartas y tartaletas.



**Salsa de fresa o frambuesa.**

Este jarabe se hace con fruta fresca y se sirve con un helado de vainilla, un pudding de arroz, crema frita, etc.
CANTIDADES (para 6 personas).—100 gr. de fresa o frambuesa, 100 gramos de azúcar, 10 gr. de maicena (1), un decilitro de agua, una corteza de limón y, si gusta, una copita de kirsch (se puede suprimir).
PROCEDIMIENTO.—En un cazo pónganse las fresas (si *es necesario* lávense antes y escúrranse bien), las frambuesas, el azúcar, el agua caliente y la corteza de limón (sólo la superficie amarilla); póngase al fuego, déjese hervir por espacio de cinco minutos, y pasado este tiempo, adiciónese la maicena previamente disuelta con dos cucharadas de agua; hágase hervir otros dos minutos y retírese. Téngase presente que ha de estar ligeramente ligado, pues al enfriar, espesa; por tanto, ha de cocer lo justo.
Cuélese por un colador chino, apretando para que pase la fresa o frambuesa, agréguense unas gotas de carmín vegetal hasta obtener el color natural de la fresa o frambuesa y déjese enfriar (siendo para un helado, enfríese sobre hielo o en la nevera).

NOTA.—No disponiendo de fresas o frambuesas, empléese una lata de ellas; siendo de pulpa, habrá de aumentar la proporción de pulpa: 250 gr. de pulpa y 100 gr. de azúcar.

**Salsa de naranja.**

Este jarabe está hecho con naranja natural, e igual que la anterior, sirve para acompañar un helado, un pudding, unas croquetas de arroz con leche, crema, fruta, etc.
CANTIDADES (para 6 personas).—3 naranjas, 250 gr. de azúcar, 1/4 litro de agua, una corteza de limón, 2 cucharaditas de maicena (de las de café).
PROCEDIMIENTO.—Póngase en un cazo el azúcar, la pulpa de tres naranjas, la corteza de limón (sólo la superficie amarilla) y también algo de corteza de naranja (la superficie) y el agua; póngase al fuego y hágase hervir a borbotones durante diez minutos; a continuación pásese por un colador chino presionando mucho.
Vuélvase a poner al fuego, añádanse las dos cucharaditas de maicena, previamente disueltas con dos cucharadas de agua fría, y déjese hervir cinco minutos; espúmese bien y coloréese con unas gotas de amarillo y otras de carmín vegetal hasta obtener el color naranja. Cuélese por el colador chino y déjese enfriar (si así conviene para el preparado), pero conservándolo líquido.

**Salsa de piña.**

Para salsear un helado, un pudding de arroz, una savarina, etc.
CANTIDADES (para 6 personas).—100 gr. de azúcar, un decilitro de zumo de piña, 2 cucharadas de agua, 2 cucharaditas (de café) de maicena, unas gotas de amarillo vegetal.

(1) Se tiende cada vez más a la economía, tanto de los ingredientes como del trabajo y tiempo; por eso se emplea tanto la maicena, la cual, en una crema, ahorra yemas y... tiempo (el necesario para que se engorde a fuerza de hervir, haciéndolo de repente con la maicena), y otro tanto digo de los jarabes de fruta sin maicena; habría que poner mucha más cantidad de fresa o frambuesa...

PROCEDIMIENTO.—Póngase el azúcar en un cazo, agréguese el zumo de piña y arrímese al fuego; cuando rompa el hervor añádase la maicena, previamente diluída con dos cucharadas de agua fría; déjese hervir por espacio de cinco minutos, coloréese con unas gotas de amarillo vegetal, cuélese por un colador chino, hágase enfriar (si así lo requiere el bizcocho, helado, etc., hágase enfriar sobre hielo).

**Esencia de café.**

Precisa que el café sea del mejor.

CANTIDADES.—125 gr. de café, 30 gr. de azúcar, 3 1/2 decilitros de agua.

PROCEDIMIENTO.—Se muele el café y a continuación se machaca en el mortero para reducirlo a polvo fino.

En la cafetera-filtro colóquese encima de la criba, sea un redondel de franela, sea un papel filtro.

En una cacerolita de aluminio póngase el azúcar, caliéntese, y cuando se haya puesto a punto de caramelo, se añade de golpe el agua, que se tendrá preparada. El azúcar endurecerá; por tanto, habrá que cocerle al fuego lento hasta derretirlo, y cuando rompe a hervir se retira del fuego y *a la vez* se echa el café, se revuelve bien con una cuchara (el retirar el jarabe del fuego, el verter el café y removerlo ha de ser instantáneo), se tapa y se deja en infusión durante una media hora *(sin destaparlo)*.

Se vierte todo en la cafetera, se deja filtrar sin moverlo, y lo filtrado se echa en un frasco de cristal bien seco; se tapa herméticamente y se deja el frasco en un sitio fresco puesto derecho.

**Fondant.**

Empléase mucho para rebozar pasteles, dulces y para rellenar bombones; compónese sencillamente de agua y azúcar aromatizado a capricho.

CANTIDADES.—500 gr. de azúcar en pedazos, 1/4 de litro de agua, 50 gr. de glucosa, unas gotas de zumo de limón.

NOTA.—La glucosa no es indispensable, pero es más seguro que con ella no engrane el azúcar.

PROCEDIMIENTO.—*El cazo de confitería.*—De no disponer del cazo especial para almíbares y dulces, utilícese uno corriente que se tenga reservado para estos menesteres. Si es esmaltado se cuidará de que el esmalte esté *entero*, pues el fondant es un preparado muy delicado, que se granula y pierde brillo muy fácilmente; igualmente podrá utilizarse un papel de aluminio reservado al objeto.

Póngase en el cazo el azúcar con su correspondiente agua *fría*; una vez derretido el azúcar añádase la glucosa o unas gotas de limón y hágase cocer a fuego vivo hasta que el jarabe tenga el punto de hebra fuerte, lo que se conoce cogiendo de este jarabe en una cucharilla y juntando los dedos índice y pulgar; al separarlos, ha de formarse una hebra muy pegajosa y resistente.

NOTA.—No se ha de pasar del punto exacto; para conocerlo bastará con que se haga una vez; si el fondant resulta luego muy duro, es que se ha cocido más de lo debido, y si resulta claro, es que habrá que cocerlo más la otra vez que se haga.



Téngase presente que el almíbar a cada hervor adquiere más fuerza, así que las *comprobaciones* habrán de hacerse rápidamente, si se pasa del punto de hebra fuerte bastará añadir unas gotas de agua para rebajarlo, siempre que no se llegue al punto de caramelo, pues entonces no serviría.

NOTA.—Durante la cocción del azúcar deben limpiarse los bordes interiores del molde pasando varias veces un hisopillo, humedecido en agua fría, por las paredes interiores del cazo, para evitar que el azúcar se pegue a ellas y se cristalice. Este hisopillo se forma enrollando en un trozo de lienzo blanco las puntas de un tenedor, y se tendrá constantemente mojado en agua fría. Obtenido el punto de hebra fuerte retírese el cazo del fuego y viértase su contenido sobre un mármol esmeradamente limpio y bien seco.

En este jarabe exprímase tres o cuatro gotas de limón y, seguidamente, con una espátula o con una cuchara grande de madera trabájese el jarabe, moviéndolo en todos los sentidos, procurando recoger el jarabe para que no se extienda y raspando bien la mesa hasta obtener una masa muy consistente y muy blanca.

Una vez en este punto mójese la palma de la mano con agua fría y trabájese bien el fondant, dejándolo en una masa espesa y muy fina (este trabajo es análogo a la *trituración* de las pastas propias para tartas y timbales).

Este fondant puede ser utilizado en seguida o bien conservarlo para días sucesivos.

Para emplearlo se derrite al baño de maría la cantidad *necesaria*, añadiéndole, si lo necesita, unas gotas de agua caliente, y cuando está como una crema, es decir, semilíquido, aromatícese, sea añadiéndole unas gotas de extracto de café, sea con vainilla, susit, esencia de fresa, etc.; y si el baño requiere que el fondant tenga un color determinado, como sucede cuando se le aromatiza con fresa, chartreuse, piña, etc., añádanse entonces, además, unas gotas de colorante vegetal; carmín para la fresa y frambuesa; amarillo para la piña; verde para el chartreuse, etc., etc.

Una vez preparado el fondant se bañan en él los pasteles y dulces, metiéndolos enteros en el fondant si son pequeños, y, si se trata de tartas o pasteles grandes, vistiéndolos por encima y alisándolos a la vez con un cuchillo.

A continuación se introducen por espacio de unos segundos en el horno para que brillen, pero cuidando de que no se derritan.

Mientras se bañan los pasteles se tendrá el fondant al baño de maría; pero si a pesar de ello se endureciera, habría que añadirle unas gotas de agua caliente hasta ponerlo en el punto debido, es decir, semilíquido.

NOTA.—Para conservarlo se apelota hasta formar una bola, se guarda en un tazón, cubierto con una servilleta húmeda y en sitio fresco.

El fondant para bañar ha de estar en su punto exacto y no debe estar apenas caliente, pues si hierve se vuelve líquido y ya no tiene arreglo. Se conoce el punto introduciendo el dedo: ha de estar apenas tibio y conservarse en consistencia de crema o natilla.

NOTA.—La adición de limón es necesaria para evitar que el azúcar se granule al trabajarlo; pero si se le pone más cantidad de la debida, el azúcar se castiga demasiado y no forma la masa blanca y fina del fondant (la elaboración del fondant es delicada y requiere cierta práctica; por tanto, no hay que desanimarse con los primeros fracasos).

**Fondant al chocolate y mantequilla.**

Compónese de un almíbar fuerte de chocolate y mantequilla; empléase mucho para rellenar y bañar bizcochos y dulces.

CANTIDADES.—300 gr. de azúcar, 125 gr. de chocolate superior, 75 gr. de mantequilla fina, 1 1/2 decilitros de agua para el almíbar, 1/2 palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese un almíbar algo fuerte con los 300 gramos de azúcar y el decilitro y medio de agua; añádase también la vainilla.

Póngase el chocolate en un cazo, añádanse dos cucharadas de almíbar *caliente*, mézclese bien y viértase el resto del almíbar, moviéndolo a la vez con la cuchara hasta ponerlo fino, añadiéndole más o menos almíbar, según se le quiera de espeso, y poniéndolo seguidamente a enfriar.

En cuanto no está ya más que *tibio*, agréguese la mantequilla dividida en pedacitos, revolviéndolo y batiéndolo con una cuchara hasta ponerlo fino.

Báñense en el mismo momento los pasteles, dulces o bombones en la forma que indica la fórmula, cuidando de hacerlo de prisa para que no se cuaje y exponiéndolos seguidamente fuera para que se sequen y tomen brillo.

Téngase el fondant al baño de maría, pero fuera del fuego y con el agua apenas caliente mientras se bañen los pasteles.

El fondant al chocolate y mantequilla es finísimo, pero se conserva por poco espacio de tiempo.

**Fondant al chocolate.**

Es el más rápido y fácil de confeccionar.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónase exactamente como el fondant al chocolate y vainilla, suprimiendo la mantequilla.

NOTA.—Se endurece muy rápidamente.

**Fondant al chocolate y yemas.**

Confecciónase exactamente como lo hemos explicado en la receta del fondant de chocolate y mantequilla, con la diferencia que se suprime la mantequilla y se agregan al fondant 2 yemas de huevo.

**Fondant al chocolate y claras batidas.**

Confecciónase exactamente como viene explicado para el fondant al chocolate y mantequilla, aumentándolo, según la cantidad del preparado, con una o más claras batidas a punto de nieve.

Para que no bajen las claras batidas agreguéselas azúcar glas o, lo que es mejor aún, un poco de almíbar.

NOTA.—Este preparado resulta finísimo, pero se conserva por poco tiempo.

**Praliné de almendras (guirlache).**

Compónese de almíbar en punto de caramelo y almendras. Se emplea mucho para rellenar y decorar pasteles y dulces.

CANTIDADES.—100 gr. de azúcar molido, 100 gr. de almendras mondadas, 5 gotas de vinagre.



Aceite de almendras dulces o aceite muy refinado para untar el mármol.

PROCEDIMIENTO.—Las almendras se pesarán después de haberlas quitado el pellejito que viene pegado después de las cáscaras (este pellejito se desprende fácilmente teniéndolas unos minutos en agua hirviendo y refrescándolas después con agua fría para no quemarse los dedos al pelarlas); una vez mondadas, séquense con un trapo primero y seguidamente en el horno, cuidando mucho de que no se tuesten.

Una vez secas córtense en pedazos o déjense enteras, según convenga.

Póngase en el cazo de pastelería el azúcar y las cinco gotas de vinagre y póngase a derretir a fuego moderado, moviendo a menudo el cazo para que el azúcar vaya derritiéndose sin quemarse, y en cuanto esté a punto de caramelo, es decir, se haya derretido, tomando un color *claro*, retírese del fuego, y sin tardar un segundo échense de golpe las almendras, revolviendo de prisa la cuchara hasta mezclarlas bien.

Y en seguida viértase el preparado sobre un mármol ligeramente untado con aceite, y con el rollo igualmente untado con aceite aplánese la mezcla hasta dejarla del espesor necesario.

Si el praliné ha de cortarse con el cortapastas en forma de estrellas, medias lunas, etc., habrá que hacerlo corriendo, pues se endurece en seguida; los cortapastas se untan también con aceite.

*Molido del praliné.*—Empléase muchísimo el praliné molido, en combinación con otros preparados, cremas, cuajados, helados, etc.; pero para molerlo hay que aguardar a que esté completamente frío y duro. Lo más rápido y cómodo es disponer de una maquinita de moler; si no, se machaca en el mortero hasta reducirlo a polvo fino.

Lo mismo que se haya molido como machacado, hay que pasarlo después por pasador fino, volviendo a machacar lo que no pasa, hasta pasarlo todo.

NOTA.—Consérvase bueno por mucho tiempo guardándolo bien tapado en una caja de lata.

**Crocante.**

Se emplea para formar planchas, fondos de tarta y diferentes adornos.

CANTIDADES.—400 gr. de azúcar, 300 gr. de almendras o avellanas, una cucharadita de zumo de limón.

PROCEDIMIENTO.—Las almendras o avellanas (el crocante se hace indistintamente con unas o con otras) se tuestan ligeramente, se mondan, se parten en trocitos menudos y a continuación se ponen en un cazo con el azúcar y el zumo de limón; se pone al fuego y se remueve con una cuchara de madera hasta que haya tomado un color dorado o color caramelo; seguidamente se echa encima de un mármol previamente untado con aceite de almendras dulces para que no se pegue; se esparce con la misma cuchara, y una vez que haya perdido algo de calor (está tibio), se estira con un rodillo igualmente untado con aceite de almendras dulces; se regulariza todo alrededor con la hoja de un cuchillo, luego se le da vuelta y se aplana por el otro lado, obteniendo una capa o plancha de un centímetro escaso de grueso. Seguidamente se corta con un cuchillo en la forma que se desee y se moldea con los dedos, si ha de tener concavidad.

Se ha de operar de prisa, pues se endurece en seguida. Si por enfriarse demasiado resultara tan duro que no se pudiera doblar, se meterá al horno por breves minutos, y de este modo será fácil su manipulación.

**Merengue.-**

Este preparado se emplea mucho. Se hace sea con almíbar o con azúcar glas. Resulta mejor el confeccionado con almíbar, denominándolo los confiteros, para diferenciarlo de los otros, «Merengue italiano».

*Merengue italiano.*—Compónese de claras batidas a punto de nieve y de almíbar a 38 grados, o sea a punto de bola.

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar en pedazos, 4 claras de huevo, $^1/_2$ vaso de agua fría, 2 cucharadas de azúcar molido; aroma, al gusto.

PROCEDIMIENTO.—Con el azúcar y el agua hágase un almíbar a 38 grados (véase *Almíbar*).

Bátanse las claras a punto de nieve muy dura; para sostenerlas y que cuajen antes añádaseles las dos cucharadas de azúcar molido en dos o tres veces (véase *Claras de huevo*).

Una vez levantadas las claras y el almíbar en punto, mézclense, echando este último en *chorrito* y batiendo a la vez las claras con las varillas de alambre; una vez echado el almíbar, se bate durante unos segundos el conjunto, quedando de esta forma hecho el merengue.

NOTA.—Téngase cuidado, al verter el almíbar sobre las claras, que no caiga sobre los alambres del batidor, pues se cristaliza en seguida formando unas bolitas que estropean el merengue.

Aconsejamos que para este trabajo de verter el almíbar en las claras se haga ayudar el operador por otra persona.

Si se opera individualmente, para que el almíbar no pase del punto debido se retirará éste del fuego durante el batido de las claras, volviendo a ponerle sobre el fuego, haciéndolo hervir por espacio de *un minuto*; a continuación se echará en las claras como lo he explicado antes.

* * *

Segunda fórmula.

Confecciónase muy rápidamente; compónese de claras batidas y azúcar glas (lustre).

CANTIDADES.—Por cada clara de huevo, 50 gr. de azúcar glas.

PROCEDIMIENTO.—Pásese el azúcar por un tamiz fino; resérvese.

Bátanse las claras a punto de nieve y mézclense con cuidado con el azúcar, moviéndolas despacio con la espátula.

**Puré de castañas.**

Para rellenos, guarniciones y zócalos.

CANTIDADES (para unas 6 personas).—600 gr. de castañas, $^3/_4$ de litro de leche, 75 gr. de azúcar, 50 gr. de mantequilla y $^1/_2$ varita de vainilla.

NOTA.—Necesitando menos cantidad, bastará con disminuir proporcionalmente todos los ingredientes, o si hace falta más, aumentarlos asimismo.

PROCEDIMIENTO.—Con un cuchillo se despojan de la cáscara, y para mondarlas de la piel interior se echarán en una cazuela con agua hirviendo, poniéndolas a cocer a fuego vivo hasta que el pellejito pueda desprenderse fácilmente (aproximadamente unos cinco minutos de hervor). Sáquense entonces por dos o tres (en caliente se mondan mejor) y pélense.

Una vez peladas, lávense con agua fría (no es indispensable) y pónganse en una cacerolita, agregándoles la leche hirviendo y la vainilla; tápense y cuézanse a fuego lento o al horno moderado hasta que estén bien blandas (aproximadamente cuarenta a cuarenta y cinco minutos), *y mientras cuecen no se removerán.*



Generalmente, están cocidas cuando hayan absorbido toda la leche; pero si después de hacerlo se conservaran duras aún, habrá que añadirles más leche hasta cocerlas (la leche se añadirá a medida, según haga falta, para no aguar las castañas).

Ya cocidas, escúrranse bien, dejándolas sobre un tamiz; luego pásense por el tamiz, operando de prisa para que el puré resulte más fino. Recójase bien todo lo pasado, añádase al puré la mantequilla y el azúcar y trabájese el conjunto hasta obtener una pasta fina, quedando hecha para poder emplearla según indicación de la receta.

**Roscones y zócalos de arroz.**

Para postres variados, en particular para los postres de fruta.

CANTIDADES (para 8 ó 10 personas).—200 gr. de arroz superior, 150 gramos de azúcar corriente, 4 huevos, un litro de leche (medida después de hervida), un pellizco de sal, y perfume, el que indique la receta.

PROCEDIMIENTO.—Póngase el arroz en una cacerola, añádase agua fría hasta cubrirla, póngase al fuego, hágase hervir cinco minutos después de roto el hervor. Terminado este tiempo, échese el arroz en un colador, refrésquese con agua de la fuente, escúrrase perfectamente. Vuélvase a poner el arroz en la misma cacerola, adicionándole la leche hirviendo, el polvito de sal y la vainilla. Tápese y hágase cocer a fuego lento, mejor aún al horno, hasta que el arroz esté cocido y haya absorbido toda la leche (aproximadamente unos tres cuartos de hora). Mientras cuece no se tocará al arroz, pues si se le revuelve con una cuchara *seguro* se agarra.

Cuando el arroz está blando (pero conservándose bien entero) y se ha secado algo, échese en una vasija, añádase el azúcar y los huevos batidos como para tortilla. Hágase la mezcla con delicadeza, ayudándose de un tenedor para no romper los granos de arroz; luego se deja así o se completa (según el empleo que se le vaya a dar) con natillas, crema bavaresa, chantilly, mantequilla, frutas confitadas, mermeladas y licores variados.

*Modelado de los roscones.*—El arroz se pone en un molde de forma de rosca (éste estará acaramelado o untado con mantequilla), se apisona bien y se mete directamente en el horno. Se coloca en la parte baja y se saca en cuanto esté lo suficientemente cuajado para no romperse al desmoldarlo, pues si cuece mucho, desmerece. Después de retirado del horno se aguardará unos minutos, pues si se saca del molde en seguida, corre peligro de romperse. Una vez desmoldado se emplea según lo indique la receta.

*Los zócalos.*—Estos no se moldean; se extienden en una capa más o menos espesa en una fuente resistente al fuego y se cuece en el horno solo o a la vez que la guarnición; pero esto lo indicará siempre la receta.

**Zumo de limón, naranja o mandarina.**

Para aromatizar cualquier preparado.

Las cortezas de estas frutas son particularmente aromáticas, y para recoger todo el zumo que contienen se hará lo siguiente:

Se frota toda la corteza con uno o más pedazos de azúcar, hasta dejarlos

bien impregnados. Estos pedazos se agregan al preparado según lo indique la receta.

No importa que el azúcar tome aspecto de sucio.

El aroma que comunica, por lo fino y penetrante, no se puede comparar a ningún otro.

**Esencia de naranjas.**

Para aromatizar postres.

Córtese con un cuchillo fino y en tiritas finas la corteza de seis naranjas, cuidando mucho de no coger *nada de blanco*, pues éste amarga.

Las naranjas se aprovecharán para una compota, o bien cortadas en rajas y puestas en infusión con azúcar y un poco de ron, etc.

Levántese igualmente la corteza de un limón.

Póngase lo cortado en un frasco de cristal de boca ancha con medio litro de buen coñac.

Después de un mes de infusión fíltrese el preparado por papel filtro, forrando con este papel un embudo, a poder ser de cristal, quedando preparado para cualquier postre o bebida.

# CAPITULO IV

## Cremas y natillas

### Observaciones sobre las cremas y natillas

Se advierte siempre se haga la cocción previa de la leche; pero conviene, además, el cocer más cantidad de la indicada en la receta —una cuarta parte más— y hervirla hasta dejarla reducida a la cantidad necesaria. Lo aconsejamos, pues las leches que se adquieren rara vez son puras; todas o casi todas están adicionadas de agua (en mayor o menor cantidad), y cociéndolas en esta forma se está seguro de eliminar el exceso de agua que contengan, resultando así las cremas mucho más mantecosas.

También queremos decir que hoy día se suele adicionar a las cremas un poco de maicena en proporción mínima (un gramo o algo más por cada yema de huevo); esto no las mejora, más bien desmerecen, pero tiene la gran ventaja de que no se corte la crema aun cuando llegara a hervir. Por tanto, tratándose de principiantas, recomendamos se ponga. La maicena se mezcla con el azúcar; luego se opera como lo indique la receta.

Igualmente queremos advertir que *todas* las cremas y natillas, en cuanto están en punto, se han de trasladar a una vasija de loza o porcelana, colándolas por un tamiz o por el chino, pues si se dejaran en la cacerola o cazo donde se hicieron se pondrían *verdosas*, además de correr el peligro de cortarse. Por tanto, se colarán en el acto de retirarlas de la lumbre, y para que no se forme tela o nata en la superficie se tendrá el cuidado de menearlas a menudo con una cuchara que se dejará metida en la crema.

**Natillas (crema inglesa).**

CANTIDADES.—300 gr. de azúcar molido, 10 gr. de yemas de huevo, un litro de leche, limón o canela, o vainilla, etc.

PROCEDIMIENTO.—Hiérvase la leche, aromatícese a gusto (la mezcla de la corteza de limón y la canela es una de las mejores), tápese y consérvese al calor mientras se prepara lo demás.

Póngase en un cazo que no sea de aluminio (el aluminio pone verdosa toda composición a base de huevos) las yemas y el azúcar; se baten bien y, cuidando de moverlas con una cuchara para que no se cuajen las yemas, se va echando en chorrito la leche.

Póngase seguidamente a cocer a fuego muy moderado, y mejor aún al baño de maría, moviéndolo sin parar con la cuchara para que no se corte, conociéndose que está en punto cuando desaparece de la superficie la espuma y empaña la cuchara con una capita delgada; retírese entonces de la lumbre, pues no debe llegar a hervir (al hervir se cortan); cuélense por el chino, y hasta que no estén frías muévanse de vez en cuando con una cuchara para que no se les forme *tela* en la superficie.

Las natillas se sirven espolvoreadas con canela en polvo o bien con una guarnición de merengue, colocando éste sea en un montón grande, sea desparramándolo en montoncitos sobre la superficie, o formando dibujos.

**Crema (natillas) a la vainilla, al ron, etc.**

Cuando unas natillas acompañan a un pudding, a un bizcocho o a un roscón de arroz se les da el nombre de crema, y se sirven, generalmente, calientes.

La vainilla se agrega a la crema después de hervida la leche, pero los licores (ron, curaçao, marrasquino, etc.) no se añadirán hasta después de hecha la crema.

**Crema inglesa (crema más económica).**

CANTIDADES.—75 gr. de azúcar, 4 yemas, 5 gr. de maicena, $^1/_4$ de litro de leche, vainilla.

PROCEDIMIENTO.—En un cazo póngase el azúcar y la maicena, mézclese, añádanse las yemas, remuévase bien, dilúyase con la leche hirviendo previamente cocida con media barra de vainilla, póngase al fuego, remuévase sin parar hasta que rompa el hervor, retírese entonces del fuego, pásese por un colador chino, déjese enfriar.

NOTA.—Los ingleses lo hacen aún más económicamente poniendo los huevos enteros (clara y yema) y disminuyendo el número de éstos; pero no resulta fina.

**Sabayón.**

Esta crema se diferencia de las demás en que en vez de leche se le pone vino blanco; empléase para salsear y acompañar bizcochos, roscones de arroz, puddings, etc.

CANTIDADES (para 6 personas).—1 $^1/_2$ decilitros de vino blanco seco y superior, tal como Sauternes, Marsala, Graves, etc., 3 yemas de huevo, 125 gr. de azúcar molido. Perfume o licor, el que marque la fórmula.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un cazo las tres yemas y el azúcar y bátanse con un batidor como para tortilla, dilúyanse entonces con el vino blanco (que ha de ser seco, pues los dulces no sirven) y póngase a cocer el preparado al baño de maría, cuidando de que no hierva, pues se cortaría, y batiéndolo sin parar hasta ponerlo bien espumoso (bátase como el chocolate), y cuando tenga la consistencia de unas natillas y esté bien espumoso, retírese del fuego, añadiéndole entonces el aroma o licor que marque la receta.

NOTA.—Consérvese al baño de maría *retirado de la lumbre*, añadiéndole a medida más agua caliente si es necesario, pues esta crema se sirve caliente.

Conviene hacerla a última hora, y para que no se le forme tela en la superficie se la rocía con media cucharadita del mismo licor, o si el perfume



escogido ha sido vainilla, limón o naranja, se le rocía con media cucharadita del vino con que se ha hecho.

**Crema inglesa al limón.**

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar molido, 60 gr. de mantequilla, 2 huevos, 2 limones.

PROCEDIMIENTO.—Exprímase el zumo de dos limones, pásese por el cedazo y resérvese en una taza al fresco.

Pónganse en un cazo los dos huevos y bátanse como para tortilla, añadiéndoles seguidamente el azúcar y batiéndolos hasta ponerlos espumosos; añádase entonces el zumo de limón y, por último, la mantequilla.

Póngase el preparado a cocer al baño de maría, dándole vueltas sin parar con el batidor o con la cuchara para que la crema no se corte y se ponga fina.

Una vez fría y reposada, se vierte la crema en una dulcera.

NOTA.—Los ingleses sirven esta crema con el té y lo comen con pan y mantequilla o con un bizcocho.

**Brandy Butter (mantequilla con coñac).**

CANTIDADES (para unas 6 personas).—150 gr. de mantequilla superior, 3 cucharadas *muy llenas* de azúcar glas, un decilitro de coñac superior.

PROCEDIMIENTO.—Caliéntese un tazón, póngase en él la mantequilla y bátase con una cuchara hasta ponerla espumosa; añádase el azúcar y revuélvase un rato.

Viértase el coñac gota a gota como si se fuera a hacer una mayonesa, dándole vueltas sin parar con la cuchara.

NOTA.—No se pretenda correr echándola más coñac a la vez, pues la mezcla se haría mal; puede prepararse con anticipación, conservándolo tapado en la cocina.

**La nata de leche (crema).**

La nata se obtiene de la leche cruda (luego explicaremos cómo) y es la que indicamos *siempre*, y no hay que confundirla con la de la leche cocida, la cual *no sirve para crema chantilly*.

Para montarla ha de ser espesa, y para que no se agrie, conservarla en sitio muy frío, mejor aún en la nevera o rodeada de hielo picado.

**Manera de hacer la nata (chantilly).**

La leche debe reposar de treinta y seis a cuarenta y ocho horas para que se forme la nata.

La leche se deja en sitio fresco en amplias vasijas esmeradamente limpias.

Terminado este tiempo —cuanto más tiempo repose más se espesará la nata; pero al menor descuido corre peligro de agriarse, sobre todo en verano—, se irá con una cuchara sacando la tela que se forma en la superficie, haciéndolo con cuidado para que no se mezcle con la leche.

Todo lo recogido se echa en un recipiente de cristal o porcelana, conservándola, como lo tenemos dicho, en sitio muy frío, y a poder ser, en una nevera.

**Crema chantilly.**

Confecciónase con nata de leche *cruda*, azúcar glas o lustre, aromatizándose al gusto (vainilla, canela, etc.).

CANTIDADES.—Un litro de nata de leche cruda, 200 gr. de azúcar glas; perfume, al gusto.

NOTA.—Algunas veces, por razón económica y para aumentar el volumen de la crema chantilly, se le agregan claras batidas; pero nosotros no aconsejamos que se haga sino en caso de apremiante necesidad.

PROCEDIMIENTO.—Se tendrá la nata antes, mientras y después de batida en una habitación fresca, y a poder ser rodeada con hielo o, cuando menos, en agua fría, conviniendo no batirla hasta última hora. Se bate la nata dándole golpecitos con un batidor de alambre, como se baten los huevos para tortilla. La nata aumenta mucho (casi del triple); pero hay que tener cuidado de no batirla más de lo necesario, pues está expuesta a cuajarse, haciéndose mantequilla; así que, en cuanto está bien subida y espumosa, y sobre todo si se ve que al pegarla con el batidor deja éste surcos en la crema, es señal que se ha llegado al límite y que no hay que batirla más.

Un poco antes se le habrá añadido el azúcar glas, pasándola por un pasador fino y el aroma escogido.

NOTAS.—1.ª Si se agregan claras de huevo bátase a punto de nieve y hágase la mezcla con los cuidados necesarios, moviéndolo despacio con la espátula.

2.ª Se aromatiza añadiéndole azúcar avainillado o corteza de limón o naranja rallada, o bien, una vez terminada, espolvoreándola con azúcar molido.

3.ª Para que la crema se sostenga mejor se le agregará durante el batido un pellizco de goma agradante o agar-agar.

ADVERTENCIA.—La nata, estando bien batida, aumenta del doble; por tanto, un litro de nata líquida dará dos litros de crema chantilly.

**Crema chantilly con chocolate.**

CANTIDADES.—Un litro de nata de leche cruda, 180 gr. de chocolate superior, 125 gr. de azúcar glas y $^1/_2$ palo de vainilla o una cucharada de azúcar avainillado. La vainilla se puede suprimir

PROCEDIMIENTO.—Se prepara y se bate exactamente como la *Crema chantilly*, añadiéndole al final el chocolate rallado (en polvo), el azúcar glas y la vainilla.

**Crema chantilly con café.**

CANTIDADES.—Un litro de nata de leche cruda, 500 gr. de azúcar glas, 3 cucharadas de esencia de café (o café muy concentrado), un palo de vainilla (o 2 cucharadas de azúcar avainillado).

PROCEDIMIENTO.—Se procede exactamente como viene explicado para la *Crema chantily*, añadiendo el *café* casi al final (la cantidad de café se podrá disminuir o aumentar).

**Crema pastelera.**

Esta crema se emplea mucho para rellenar *Canutillos, Brazos de gitano, Cubanitas*, tartas, etc. (Según la cantidad que haga falta, se aumentan o se disminuyen las cantidades de la receta, guardando siempre la misma proporción entre ellas.)



CANTIDADES.—250 gr. de azúcar molido, 100 gr. de harina fina, 8 yemas de huevo, 2 huevos enteros, un litro de leche, un pellizquito de sal, perfume (canela, limón, etc.), al gusto.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un cazo de pastelería, cuidando no sea de aluminio, pues éste vuelve verdosos los huevos, las ocho yemas, los dos huevos enteros, los 100 gr. de harina, los 250 gr. de azúcar, mas la pizca de sal, mezclando bien la composición.

En otro cazo póngase la leche, aromatícese a capricho (resultando inmejorable la mezcla de un trozo de canela y otro de corteza de limón) y hágase cocer; cuando hierva, mézclese con el preparado de las yemas, moviéndolo a la vez con el batidor de alambre para que se mezcle bien y no se formen grumos en la crema, y póngase a cocer a fuego lento hasta ponerlo a buen punto de espesor (téngase en cuenta que esta crema espesa mucho al enfriarse); viértase entonces en un plato hondo, y hasta que esté fría, para conservarla fina, muévase de vez en cuando con una cuchara que se deja metida dentro de la crema.

**Crema pastelera al café.**

Empléase para rellenar bizcochos, chuchus y relámpagos.

CANTIDADES.—100 gr. de azúcar molido, 15 gr. de harina fina, 4 yemas de huevo, 2 claras de huevo, una cucharadita de esencia de café, $^1/_4$ de litro de leche, $^1/_2$ palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese exactamente como viene explicado en la receta de la *Crema pastelera*, añadiéndole la esencia de café *en el momento de retirarla del fuego.*

**Crema pastelera al chocolate.**

Empléase para rellenar bizcochos, chuchus y relámpagos.

CANTIDADES.—75 gr. de azúcar, 50 gr. de chocolate superior, 15 gr. de harina de flor, 2 yemas de huevo, una clara de huevo, $^1/_2$ litro de leche, un trozo de vainilla (o canela).

PROCEDIMIENTO.—Hágase hervir la leche, sepárese del fuego y añádase el chocolate y la vainilla.

Una vez derretido el chocolate, mézclese la leche con los demás componentes, como viene explicado en la receta de la *Crema pastelera.*

**Crema para bavarois (bavarúa).**

Una crema o natilla adicionada de cola de pescado y nata batida (chantilly).

CANTIDADES (para un bavarois correspondiente a 8 personas).—150 gramos de azúcar, 10 gr. de cola de pescado, 5 gr. de maicena, $^1/_4$ de litro de nata líquida (chantilly), 4 yemas de huevo; perfume, el que indique la receta.

PROCEDIMIENTO.—Lo primero que se hará será poner a remojar la cola de pescado con agua fría, cuando menos hora y media antes de cuando se vaya a emplear.

Mientras tanto confecciónese la crema; para esto póngase la leche al cocer, y cuando haya hervido póngase en ella el perfume que indique a

receta (vainilla, canela, limón, naranja, etc.); retírese a una esquina y consérvese al calor sin que hierva más. Mientras cuece la leche póngase el azúcar y la maicena en un cazo que no sea de aluminio (el aluminio altera el color del huevo, poniéndolo verdoso); mézclense, agréguense las cuatro yemas, bátase mucho el conjunto; cuando esté espumoso, dilúyase con la leche caliente. Póngase la crema al fuego y cuézase hasta que empañe bien la cuchara. Mientras cuece, remuévase sin parar para que no se agarre, y casi al final agréguese la cola de pescado bien escurrida; para esto presiónese con la mano; en cuanto se haya derretido y la crema esté en buen punto —cuando empañe bien la cuchara—, retírese entonces del fuego y *acto seguido* échese en una vasija, pasándola por el chino o un tamiz; remuévase con brío con un batidor para que se conserve fina y no se recuezan los huevos, y luego, de vez en cuando, muévase con una cuchara (que se dejará en la crema) para que no se forme tela o nata en la superficie.

Bátase la nata como para chantilly (mírese *Crema chantilly*), y cuando las natillas estén casi frías y empiecen a espesar, agréguese la nata montada, removiendo despacio con una espátula de madera, quedando hecha la crema para bavarois.

**Crema Saint-Honoré.**

CANTIDADES.—Para la crema: 75 gr. de azúcar, 3 huevos, 2 cucharaditas de harina, 2 hojas de cola de pescado, $^1/_2$ litro de leche.

Para aromatizarla: Medio palo de vainilla, dos o tres cucharaditas de esencia de café, un trozo de canela, una cucharadita de corteza rallada de limón o naranja.

PROCEDIMIENTO.—Escójase el aroma que más guste de los que indicamos.

Las hojas de cola escójanse muy delgadas y transparentes y pónganse a remojar, diez minutos antes de emplearlas, en agua fría.

Hiérvase la leche, bátanse *solas* las yemas, añádase el azúcar, la harina, y seguidamente la leche, cuidando de batir la mezcla para que no se formen grumos en la crema.

Viértase este preparado en un cazo de pastelería, añádase la cola bien escurrida y póngase a cocer, cuidando de moverlo y de raspar bien el fondo con una cuchara para que no se queme.

Retírese del fuego cuando empieza a hervir, aromatícese a gusto y consérvese tapado para que no se enfríe.

Bátanse las claras a punto de nieve y viértase sobre ellas la crema, moviéndolas a la vez despacio para mezclarlo bien.

## Cremas de mantequilla

Todas las cremas de mantequilla (o *Cremas-manteca*) se hacen lo mismo, variando tan sólo el perfume. Estas cremas, hoy día, son las que más se utilizan en la pastelería fina por considerarlas más selectas que las cremas de leche. En resumen, se trata sencillamente de un dulce de yema al que se le adiciona mantequilla (ha de ser ésta fresquísima y de la mejor; si no, es preferible no hacerlo); luego, según lo requiera la receta, se perfuma con vainilla, café, naranja, limón, etc., o bien se le adiciona chocolate, praliné, etc.



**Crema de mantequilla (receta-tipo).**

CANTIDADES.—200 gr. de azúcar cortadillo, 250 gr. de mantequilla purísima, 5 yemas de huevos fresquísimos, 1 $^1/_2$ decilitros de agua fría, $^1/_2$ palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Con el agua, el azúcar y la vainilla confecciónese un almíbar en punto de hebra gruesa (véase *Almíbar*).

Mientras se hace el almíbar, divídase la mantequilla en trocitos, pónganse éstos en una vasija, arrímese al calor para que la mantequilla se vaya ablandando (sin derretirse).

En otra vasija pónganse las cinco yemas completamente desprovistas de clara y revuélvase un poco con el batidor para desbaratarlas.

Conseguido el punto de hebra gruesa, mézclese con las yemas, vertiéndolo en chorrito (conviene hacerse ayudar), y mientras el almíbar va cayendo, bátase vigorosamente la mezcla con un batidor de alambre. Una vez incorporado el almíbar, acérquese a una ventana y siga batiendo la mezcla hasta que, enfriándose, haya aumentado considerablemente y tomado consistencia, resultando muy espumosa. Una vez conseguido esto y estando fría, revuélvase un poco la mantequilla, que estará blanda, y mézclese con el batido de yemas, quedando hecha la crema de mantequilla y pudiendo ser utilizada (retírese la varita de vainilla).

Si no quedara lisa y fina por haberse enfriado demasiado, bastará con acercarla un instante al calor removiéndola un poco.

**Crema de mantequilla al café, naranja, chocolate, praliné, etc.**

Ateniéndonos a la *receta-tipo*, y en el supuesto de que se tome como base esas *cantidades*, indicaremos la proporción siguiente:

*Aromatizada con un licor.*—4 centilitros del licor escogido: chartreuse, cointreau, marrasquino, etc.

*Con chocolate.*—Se adicionará a la crema (al final) 100 gr. de chocolate superior cocido con un decilitro de agua (ha de quedar espeso).

*Con praliné.*—Adicionando a la crema (al final) 50 gr. de praliné de almendras o avellanas hecho polvo.

*Con café.*—Incorporando al batido 2 cucharadas de esencia de café o el equivalente de un café *muy concentrado*.

*Aromatizada con naranja o limón.*—Agregándole azúcar aromatizado con corteza de naranja o limón.

*Con pistachos.*—Añadiéndole 100 gr. de pistachos bien machacados con kirsch, etc.

NOTA.—Nuestras preferencias van a estas cremas de mantequilla; son muy modernas; las hay más económicas, a continuación exponemos algunas fórmulas más; pero, volvemos a decirlo, no pueden compararse con éstas.

**Crema de mantequilla al café.**

CANTIDADES.—150 gr. de azúcar, 125 gr. de mantequilla fina, 2 yemas de huevo, 2 cucharadas de esencia de café, 2 cucharadas de agua, $^1/_2$ palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en un cazo de pastelería el agua y el azúcar

y hágase cocer; retírese cuando hierva a borbotones, añádase la vainilla y resérvese.

Póngase la mantequilla en una taza y bátase con una cuchara hasta ponerla muy blanda; añádanse entonces las dos yemas, el almíbar, que ha de estar apenas *tibio*, la esencia de café, y mézclese bien hasta ponerlo muy fino.

NOTA.—Esta crema ha de emplearse en seguida, pues se endurece al enfriar; para que esto no suceda, consérvese al baño de maría, cuidando de que el agua no esté caliente, pues si la crema se derrite se estropea.

**Crema de mantequilla al limón.**

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar, 125 gr. de mantequilla fina, 2 yemas de huevo, la cáscara y el jugo de 2 limones.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese exactamente como la *Crema de mantequilla al café*, suprimiendo el café y agregando el jugo de limón y la cáscara rallada.

Si se quiere que resulte espumoso agréguese al final una o dos yemas de huevo batidas a punto de merengue.

**Crema de mantequilla a la naranja.**

CANTIDADES.—150 gr. de azúcar molido, 125 gr. de mantequilla fina, 6 ó 7 terrones de azúcar, 2 huevos, un limón.

PROCEDIMIENTO.—Frótense los terroncitos de azúcar sobre la cáscara de naranja hasta dejarlos bien impregnados; pónganse en un perol, macháquense, agréguese la mantequilla y derrítase a fuego lento. Bátanse bien los huevos y agréguense a la mantequilla; añádase también el azúcar molido y el jugo de limón.

Póngase al fuego lento y cuézase hasta que espese, revolviéndolo siempre suavemente.

**Crema de mantequilla al chocolate.**

CANTIDADES.—150 gr. de azúcar, 125 gr. de mantequilla fina, 50 gr. de chocolate superior (o cacao), 2 yemas de huevo, 2 cucharadas de agua, $^1/_2$ palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese con el agua y el azúcar un almíbar, retirándolo de la lumbre cuando hierva a borbotones, añadiéndole entonces la vainilla y el chocolate y, una vez derretido éste, añádanse las dos yemas, moviéndolo con la cuchara hasta ponerlo fino.

Cuando esté *tibio*, añádase la mantequilla cortada en pedacitos y bátase bien la mezcla para que resulte fino.

Empléese en seguida, pues se endurece al enfriar, y para más detalles mírese la receta de la *Crema de mantequilla al café*.

**Crema de mantequilla y almendras.**

Confecciónase exactamente como la *Crema de mantequilla al café*, suprimiendo la esencia de café y añadiendo al prepararlo 50 gr. de almendras molidas.



**Crema de mantequilla y avellanas.**

Como la receta anterior, añadiendo 50 gr. de avellanas molidas en vez de almendras.

**Crema de mantequilla al praliné de almendras.**

CANTIDADES.—Para el praliné: 100 gr. de azúcar molido y 100 gr. de almendras peladas.

Para la crema: 120 gr. de azúcar, 100 gr. de mantequilla, 3 claras de huevo, una copita de kirsch, ron o coñac, $^1/_2$ palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese el praliné como viene explicado en la receta del *Praliné de almendras*. Una vez frío, muélase hasta reducirlo a polvo fino; resérvese.

Pónganse en un cazo las tres claras y los 125 gr. de azúcar, arrímese el cazo a la lumbre y bátase firme con el batidor de alambre por espacio de unos minutos; retírese entonces del fuego, añádase la vainilla y póngase a enfriar.

Cuando esté apenas tibio añádase la mantequilla dividida en pedacitos y el licor, y agréguese, por último, el praliné molido, moviéndolo *con una cuchara*, pues el batidor lo pone ordinario.

Téngase hasta el momento de emplearlo al baño de maría con *agua templada* para que se conserve cremoso.

**Crema de mantequilla al praliné de avellanas.**

Confecciónase exactamente como la anterior, reemplazando las almendras con avellanas. (Mírese la receta del *Praliné de avellanas*.)

**Crema de mantequilla y pistachos.**

Crema exquisita; empléase esta crema para rellenar bizcochos, pastelillos, etc.

CANTIDADES.—150 gr. de azúcar en pedazos, 125 gr. de mantequilla fina, 60 gr. de pistachos, 3 claras de huevo, $^1/_2$ palo de vainilla (1), una copita de kirsch.

PROCEDIMIENTO.—Ténganse unos minutos los pistachos en agua hirviendo, pélense, séquense y muélanse. (Mírese la receta de los *Pistachos*); si no se dispone de maquinita, macháquense en el mortero, añadiéndoles a medida el kirsch para que no hagan aceite; resérvense.

Confecciónese con el azúcar y medio vaso de agua, almíbar a 38 grados, o sea a punto de gran bola. (Mírese la receta del *Almíbar*.)

Bátanse las claras a punto de nieve y prepárese merengue, añadiéndoles el almíbar caliente. (Mírese la receta del *Merengue*.)

Póngase a enfriar hasta que esté apenas tibio; añádase entonces la mantequilla dividida en pedacitos, dándole vueltas despacio para que

(1) Reemplázase ventajosamente con una o más cucharadas de azúcar avainillado.

quede fino, y, por último, agréguense los pistachos molidos y, si no se ha hecho ya, el kirsch y la vainilla.

NOTAS.—1.ª Si se le pone vainilla en palo, échese a ésta el almíbar, y si es azúcar avainillado, échese en el merengue.

2.ª Para que resulte más fino, después de moler los pistachos machúquense un poco en el mortero, añadiéndoles el kirsch.

3.ª Esta crema se endurece al enfriar; conviene emplearla en seguida: si ha de esperar, consérvese al baño de maría en agua templada.

4.ª La mezcla del merengue y los pistachos molidos se hará moviendo despacio con la espátula; el batidor de alambre estropea la crema.

* * *

Segunda fórmula. Confección más rápida que la anterior, aunque menos fina.

PROCEDIMIENTO.—Pélense y machúquense los pistachos como lo hemos explicado en la fórmula anterior.

Tamícese azúcar glas a razón de *50 gr.* de azúcar por cada *clara* de huevo.

Bátanse las claras a punto de nieve, mézclense con el azúcar glas, moviéndolas despacio con la espátula para que no bajen.

Bátase igualmente la mantequilla hasta ponerla espumosa y mézclesela entonces con el merengue y, por último, agréguense los pistachos machacados, el kirsch y el azúcar avainillado.

Empléese, para hacer la mezcla de los pistachos con el merengue, la espátula, pues el batidor lo estropea.

**Crema franchipana.**

Empléase mucho este preparado para rellenar pasteles, tartas, etc.

CANTIDADES.—100 gr. de azúcar molido, 80 gr. de almendras molidas, 70 gr. de mantequilla fina, 50 gr. de harina, 5 yemas de huevo, $^1/_2$ litro de leche, un pellizco de sal y una cucharada de azúcar avainillado.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un cazo las *cinco yemas*, la *harina* y la *sal*. Mézclese bien con una cuchara, dilúyase con la leche hervida y póngase a cocer a fuego lento, dándole vueltas, para que no se queme, hasta que espese, y cuando empaña la cuchara con una capita delgada se le agregan el azúcar molido, las almendras y, por último, la mantequilla cortada en pedacitos y el azúcar avainillado.

Viértase en una vasija y téngase, hasta el momento de emplearlo, una cuchara metida en la crema, moviéndola de vez en cuando para que no se forme tela.

**El franchipán.**

Este preparado empléase para rellenar pasteles de hojaldre, tortells, pastas, etc.

CANTIDADES.—100 gr. de almendras molidas, 100 gr. de azúcar glas, 100 gr. de mantequilla fina, 2 huevos. Aromatícese a gusto.

NOTA.—Lo más fino resulta la mezcla del kirsch y de la vainilla.

PROCEDIMIENTO.—(Las almendras, bien se compren molidas o bien se muelan en casa, hay que volver a machacarlas en el mortero, añadiéndoles a medida dos huevos previamente batidos.)



Una vez mezclados las almendras y los huevos, añádase el azúcar glas y la mantequilla previamente derretida, cuidando de no echar el depósito que se forma en el fondo, agregando, por último, la vainilla y el kirsch (si gusta).

Trabájese la mezcla hasta ponerla espumosa.

NOTA.—Aunque indicamos la cantidad de *dos huevos*, se aumentará o disminuirá dicha cantidad según se quiera que esté de espeso el franchipán.

Puede disminuirse la cantidad de mantequilla si es que ésta no gusta. La mantequilla se *derretirá* cuidando de no freírla (para mayor seguridad derrítase al baño de maría).

**Pasta de almendras.**

Pasta o crema de almendras *muy económica* para rellenar tartaletas y pasteles.

CANTIDADES.—Para 24 tartaletas o 4 tartas: 100 gr. de almendras molidas y tostadas, 2 huevos, 25 gr. de mantequilla, 50 gr. de maicena, 100 gr. de azúcar, 2 cucharadas de leche, vainilla o raspaduras de limón.

PROCEDIMIENTO.—En un perol pónganse los huevos, el azúcar y la mantequilla líquida (derretida, pero sin cocer); mézclese bien, agréguese la leche, luego las almendras y la maicena y, por último, medio palo de vainilla o unas raspaduras de limón. Bien mezclado todo se rellenan las tartaletas o las tartas y se cuecen a horno moderado durante veinte minutos.

# CAPITULO V

## Los bizcochos, centros, tartas y postres

### Explicación preliminar

Los bizcochos se elaboran por uno de los procedimientos siguientes:

Se baten las yemas hasta ponerlas muy esponjosas, generalmente añadiéndoles azúcar; en seguida se agregan los demás ingredientes, y por último, las claras batidas a punto de nieve.

Batiendo yemas, claras y azúcar por mucho espacio de tiempo (unos veinte a veinticinco minutos), hasta que se ponga muy espumoso y adquiera bastante consistencia para soportar sin decaer el peso de los demás componentes.

NOTA.—Para no recargar las recetas con inútiles y repetidas explicaciones, vamos a exponer detalladamente ambos procedimientos, recomendando dos fórmulas de bizcocho (uno de cada clase) que han de servir de modelo para todas las demás, pues aunque son innumerables las recetas de bizcochos, siempre han de hacerse ateniéndose a uno de los dos procedimientos indicados. (Rogamos encarecidamente que nuestros lectores sigan siempre nuestras indicaciones al pie de la letra, pues no podemos hacernos responsables de los tropiezos que tengan si alteran o cambian nuestras fórmulas.)

### Utensilios necesarios

1. Un recipiente para batir la masa (un lebrillo, una ensaladera, etc.).
2. Un perol de cobre para batir las claras.
3. Un batidor (o varillas) de alambre, o un batidor mecánico.
4. Una espátula de madera o una cuchara grande de boj.
5. Un cedazo para la harina.
6. Los moldes necesarios.
7. La rejilla para enfriar los bizcochos (se podrá substituir por una parrilla nueva).
8. Un peso para pesar con exactitud los componentes del bizcocho.

### Consejos útiles

1.º Ver que *todos* los ingredientes del bizcocho, tarta o pastel estén a mano sobre una mesa *limpia*.

2.º Igualmente ténganse preparados todos los utensilios necesarios, que han de estar esmeradamente limpios.



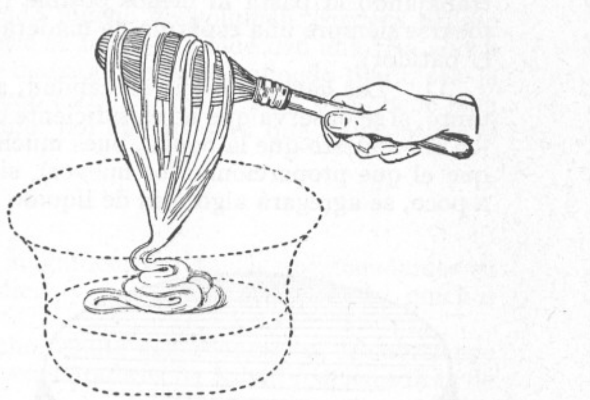
3.º No utilizar para los postres los utensilios que se emplean para guisar; sobre todo, las cucharas y espátulas de madera han de ser reservadas al objeto.

4.º Escoger siempre buenos ingredientes. Lo mejor siempre resulta, al fin, más económico.

5.º Seguir con exactitud las instrucciones de la receta.

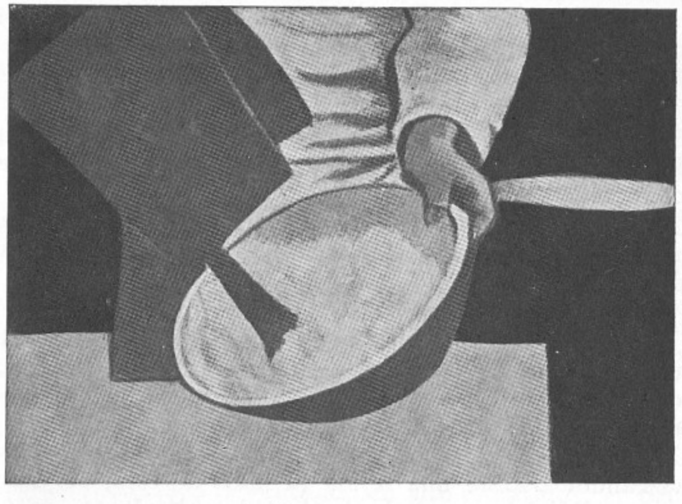
6.º No alterar *nunca* las proporciones que indique la receta, midiendo y pesando con exactitud los ingredientes para que el resultado no varíe.

7.º Si es inexperto, debe empezar siempre por un bizcocho sencillo, sin relleno ni adornos.



Batido de las yemas y claras. El grabado reproduce el punto llamado *torrecillas* o *repliegues*

8.º Nuestras recetas están establecidas bajo el supuesto de que los huevos que se utilicen pesen de 50 a 60 gr. Téngase esto bien en cuenta, sobre todo siendo menores, pues es casi seguro se vaya al fracaso. Tampoco conviene el que sean mayores, pues el preparado pudiera también fracasar por exceso de líquido, aun cuando el riesgo es menor que siendo más pequeños.



Batido para bizcochos

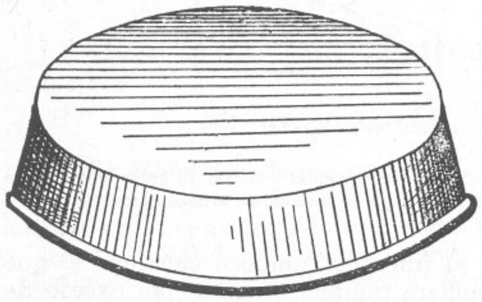
9.º La harina se cernerá *siempre* antes de pesarla o medirla.

10. Para los bizcochos que lleven como último ingrediente las claras batidas a punto de nieve se habrán de batir dichas claras debidamente, añadiéndoles unas gotas de limón al principiar a batirlas, pues montan mejor, y casi al final se espolvorearán con un poco de azúcar molido a la

vez que se baten vigorosamente, pues adquieren así más consistencia, y la mezcla de las claras batidas con los demás ingredientes se hará siempre trabajando la pasta lo menos posible (para esta mezcla final ha de emplearse siempre una espátula de madera o bien una cuchara de boj, *nunca* el batidor).

11. Las harinas, según su calidad, admiten más o menos líquido; por tanto, si se observa que no es suficiente con la cantidad que indica la receta (en el supuesto que la ponga, pues muchos bizcochos no llevan más líquido que el que proporcionan los huevos), sin inconveniente alguno, y poquito a poco, se agregará algo más de líquido (generalmente leche).

12. Algunos bizcochos requieren que se caliente el batido de huevos y azúcar. No se calentará nunca *mucho* dicho batido y se aguardará para incorporarle la harina a que esté bien frío, pues de lo contrario el bizcocho adquiriría un color verdoso.



Molde para bizcocho genovesa

13. Los moldes han de ser proporcionados a las cantidades. Téngase en cuenta que los bizcochos suben siempre al cocer; por tanto, no conviene llenarlos demasiado para que el contenido no se derrame fuera.

14. Engrásense y enharínense siempre los moldes, salvo indicación contraria.

15. Vuelvo a insistir en que no se alteren nunca las proporciones que ponen las recetas para no ir al fracaso.

16. El cocer un bizcocho o tarta en forma apropiada es de una importancia primordial. Debe regularse el calor del horno antes de empezar a mezclar los ingredientes.

17. Un bizcocho no debe hacerse en menos de quince minutos, pues estará crudo por dentro, ni debe tardar más de treinta minutos, para que no se reseque.

18. Para evitar que los bizcochos y tartas se quemen conviene *siempre* cubrirlos con un papel blanco engrasado con mantequilla, y si no bastara para resguardarlos por haberse tostado demasiado de repente, se cubrirán entonces con una hoja de papel blanco mojada con agua fría por la parte de encima.

19. Una vez horneados, los bizcochos y tartas deben desmoldarse en seguida, volcándolos sobre una rejilla (a falta de ésta, en una parrilla), para que el aire, dándoles por todo, les impida ablandarse.

20. Si no se desprendieran en el acto del molde bastará con aguardar unos segundos, pues el vaho que despiden al humedecer el molde los hará desprenderse; algunas veces quedan pegados por no haber engrasado bastante el molde; otras veces conviene pasarles la punta de un cuchillo alrededor.

Para el resto véase *El horno* y *Desmolde, relleno y decorado de los bizcochos, pasteles*, etc.



**Procedimiento para que la pasta no rebase el molde**

Si la pasta, por haber aumentado mucho de volumen, corriera peligro de derramarse fuera, para contenerla se rodea el molde con una tira ancha de papel de barba, colocándola de manera que, sobresaliendo fuera, sea la prolongación del molde. Se pega con clara de huevo para que quede bien adherida, untándola con mantequilla por dentro para que no se pegue el bizcocho.

**La levadura en polvo Royal.**

Esta levadura da un resultado magnífico; por tanto, recomendamos su uso constante, pues nunca perjudica, y por lo contrario, evita muchos fracasos.

Cuando se quiere que un bizcocho resulte más económico, se substituye algún huevo por igual número de cucharaditas de Royal (cucharaditas de café medidas a nivel).

Como al restar huevos se resta líquido, habrá que reponerlo añadiendo un poco de leche.

Nosotros somos de opinión que, sin alterar las recetas, se agregue la levadura en polvo Royal.

Esta levadura se emplea mezclada con la harina y en una proporción nunca menor de 30 gr., ni mayor de 60, por cada kilo de harina. No debe emplearse mayor cantidad que la expresada, pues producirá excesiva esponjosidad en la pasta, y por efecto de la cocción se desbordaría del molde.

**Bizcocho núm. 1.**

Receta-tipo.

CANTIDADES.—125 gr. de harina, 125 gr. de azúcar molido, 4 huevos. Esencia o raspaduras de corteza de limón. Mantequilla para untar el molde y harina para espolvorearlo.

PROCEDIMIENTO.—*El molde.*—Téngase siempre éste preparado para que la masa no tenga que esperar.

Untese con mantequilla, espolvoréese con harina, volviéndolo para que caiga la harina sobrante. Resérvese.

*La masa.*—Colóquese un barreño arrimado al calor, échense en él los huevos enteros (yemas y claras), añádase el azúcar y bátase firme con un batidor de alambre como si fuera una tortilla.

Bátase sin miedo a cansarse, pues cuando menos habrá que batir por espacio de 20 minutos, hasta poner bien esponjado el preparado.

Se conocerá que está en punto cuando haya aumentado el batido mucho y forme torrecillas (levantando en alto el batidor, el batido ha de caer formando montoncitos que tarden en desaparecer).

Ya en ese punto, incorpórese poco a poco la harina, empleando para ello la espátula (el batidor lo haría decaer).

Muévase despacio y dando cortes en la masa hasta mezclarla bien.

Hágase esta labor muy de prisa y removiendo poco la masa, pues ésta ha de conservarse bien espumosa. Agréguese la esencia que más guste y viértase el preparado en el molde. Cuézase a horno flojo. (Mírese para todo lo demás la receta del *Bizcocho núm. 2.*)

**Bizcocho núm. 2.**

Receta-tipo.

CANTIDADES.—200 gr. de azúcar, 50 gr. de harina fina, 50 gr. de fécula de patata, 4 ó 6 huevos. Aromatícese a capricho. Un poco de mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—*El molde* (fig. 10).—Untese un molde redondo y liso con mantequilla y espolvoréese con azúcar. Désele vuelta para que caiga el azúcar sobrante. Resérvese.

*La masa.*—En un barreño entibiado échense sólo las yemas, bátanse con el batidor de alambre y añádase el azúcar en dos o tres veces sin parar de batir (colóquese el barreño arrimado un poco al calor para que los huevos se esponjen más).

Sujétese el barreño algo inclinado y bátase firme hasta que el preparado blanquee; añádanse entonces las dos harinas, bátase otro buen rato, añadiendo, por último, las claras batidas.

*Las claras batidas.*—Han de batirse mucho a punto de nieve (mírese la receta de las *Claras de huevo*), y una vez batidas, añádanse en dos veces a la masa, empleando para ello la espátula, pues el batidor bajaría la masa.

Muévase despacio, y a la vez hágase girar el lebrillo para unirlas mejor.

Echese en seguida la masa en el molde, cuidando de no llenarlo, pues todos los bizcochos, y en particular éste, suben mucho al cocer.

Métase a cocer a horno moderado por espacio de unos tres cuartos de hora.

Si el horno calienta bien, colóquese el bizcocho en la parte más baja, pues viniéndole de abajo el calor, sube mejor y no corre peligro de formársele corteza encima; cuando se tuesta muy pronto un bizcocho, la corteza no deja que penetre el calor, siendo causa de que bizcochos que ofrecen buena apariencia por fuera, están poco cocidos por dentro.

Mientras cueza el bizcocho vigílese para que no se queme, pero solamente lo indispensable, entreabriendo la puerta del horno, y esto pocas veces, pues el aire estropea siempre cualquier preparado que esté en el horno.

Si se tuesta mucho el bizcocho resguárdese colocándole encima una o más hojas de papel; si es que está descolorido, colóquese en la parte más alta del horno, y si sube más por un lado, hágasele girar, etc.

Una vez cocido, sáquese del horno, y al cabo de unos minutos vuélquese sobre la rejilla; una vez frío, espolvoréese con azúcar glas.

**Bizcocho genovesa núm. 3.**

Receta-tipo.

CANTIDADES.—125 gr. de azúcar molido, 100 gr. de harina fina, 100 gramos de mantequilla, 4 huevos. (Aroma, al gusto: vainilla, corteza de naranja, limón, ron, etc.)

PROCEDIMIENTO.—*El molde.*—Redondo, liso, más ancho que alto. Se unta el molde con mantequilla bien esparcida con el dedo. Se espolvorea con harina, se da vuelta al molde y se le golpea contra la mesa para que se desprenda y caiga fuera la harina sobrante. Resérvese.

*La masa.*—Caliéntese un barreño hondo, échense los huevos (yemas y claras), azúcar y corteza rallada de limón. Bátase con brío la mezcla, sujetando algo inclinado el barreño, por espacio de unos veinte minutos, hasta que tome mucha consistencia y la masa al caer del batidor forme montoncitos, aumentando, además, más del doble.



Para agregar los demás ingredientes empléese la espátula o una espumadera. Ciérnase la harina y la fécula y espárzase por encima de la masa y con la espátula se van dando cortes, levantando paletadas de masa que se van echando sobre la harina hasta mezclarla bien

Toda esta labor (la mezcla de la harina) hay que hacerla muy de prisa y en pocas veces, pues la masa ha de conservarse bien esponjada Al mismo tiempo hágase girar el barreño para que la mezcla se haga más pronto.

*La mantequilla.*—Se la tendrá preparada en un tazón calentado, y al momento de añadirla se la ablandará, batiéndola de prisa con una cuchara, hasta ponerla semilíquida.

Con mucho cuidado (y si es posible haciéndose ayudar por otra persona) se incorporará la mantequilla a la masa, vertiéndola en *chorrito* y cambiándola al verterla de sitio para que no se encharque en el fondo. Esta mezcla hay que hacerla con tino y delicadeza y a la vez *muy de prisa;* para ello se darán cortes profundos en la masa, cuidando mucho de conservarla esponjeada, pues si cae el bizcocho se amazacota y queda aceitoso.

(Hágase uso, para la mezcla de la mantequilla, de la espátula.)

La masa hay que verterla *en seguida* en el molde, pues se estropea si espera, y después de dar a éste un par de golpecitos contra la mesa, para rectificar la masa, métase a cocer en la parte más baja del horno, pues, sobre todo al principio, es conveniente venga el calor de abajo para que el bizcocho infle y esponje más.

Para cocerse necesita, aproximadamente, de treinta a cuarenta minutos de horno moderado.

Conócese que está cocido cuando, pinchándolo con una aguja de hacer media, sale limpia.

Mírese para todo lo demás la receta del *Bizcocho núm. 2.*

NOTA.—Mírese *Desmolde, relleno y decorado de los bizcochos,* etc.

**Bizcocho genovesa núm. 4.**

Receta-tipo.

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar, 225 gr. de harina fina, 150 gr. de mantequilla, 8 huevos enteros, 2 yemas de huevo. Limón y vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Se confecciona exactamente como la anterior receta, pero resulta mucho más fino.

Para servirlo se espolvorea con azúcar glas, o bien se le cubre con glaseado de albaricoque, adornándole con algunas frutas, etc.

(Mírese *Desmolde, relleno y decorado de los pasteles,* etc.)

**Brazo de gitano.**

Bizcocho relleno y enrollado.

CANTIDADES.—3 yemas de huevo, 4 claras, 125 gr. de azúcar, 60 gr. de harina, unas raspaduras de corteza de limón o vainilla y un poco de mantequilla para untar el molde.

Para rellenarlo: Sea una crema pastelera, sea una mermelada o un dulce de yema, etc.

PROCEDIMIENTO.—Bátanse las yemas y el azúcar hasta ponerlas espumosas; agréguense la harina previamente pasada por un tamiz, raspaduras de limón o una cucharada de azúcar avainillado y, por último, las claras batidas a punto de merengue.

Extiéndase esta masa en una bandeja de horno untada con mantequilla y hágase cocer a horno moderado.

Extiéndase sobre la mesa una servilleta humedecida en agua tibia y perfectamente retorcida hasta extraer bien todo el agua, y sobre esta servilleta vuélquese el bizcocho. Enróllese con la servilleta y seguidamente desenróllese; esto es para que adquiera flexibilidad y no se rompa al rellenarlo; otra vez extendido, cúbrase con una capa del relleno que se haya preparado, enróllese, y una vez enrollado, envuélvase en un papel blanco y déjese enfriar.

Una vez frío, desenvuélvase, recórtense los extremos y espolvoréese con azúcar glas. Hágase unos adornos con el canto de un cuchillo o con un hierro candente y queda terminado.

NOTA.—La crema, la mermelada, etc., han de estar preparadas de antemano, pues han de estar *frías* cuando se vaya a utilizarlas.

**Bizcocho especial.**

Este bizcocho resulta muy fino y ligero.

CANTIDADES (para 6 ó 7 personas).—125 gr. de azúcar molido, 125 gramos de mantequilla, 100 gr. de harina de arroz, 4 huevos, una copita de ron, una cucharada de azúcar avainillado (o raspaduras de corteza de limón), un poco de mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Sígase punto por punto la receta del *Bizcocho genovesa núm. 3*

Después de frío adórnese a capricho. (Mírese *Desmolde, relleno y decorado de los pasteles.*)

**Bizcocho esponjado.**

CANTIDADES (para 8 ó 10 personas)—125 gr. de azúcar molido, 125 gramos de harina fina, 6 huevos, un poco de mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Untese con mantequilla un molde proporcionado a las cantidades. Resérvese.

Echense cinco yemas y el azúcar en un barreño templado; agréguese un huevo entero, batiendo mucho la masa; añádase después la harina y, por último, las claras batidas a punto de merengue. (Mírese *Bizcocho*, primera fórmula); échese la mezcla en el molde y cuézase a horno moderado.

Ya cocido, sáquese del horno, vuélquese en la rejilla y, para servirlo, espolvoréese con azúcar avainillado.

(Este bizcocho es muy a propósito para servirlo con un helado.)

* * *

Segunda fórmula.

CANTIDADES (para 8 ó 10 personas).—250 gr. de azúcar molido, 125 gramos de fécula de patata, 6 huevos, $^1/_2$ corteza de limón.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse las yemas y el azúcar en un barreño, agréguese limón rallado y bátase hasta ponerlo muy esponjoso y añádase la harina.



Bátanse las claras a punto de merengue y agréguense al preparado; viértase éste en un molde untado con mantequilla, teniendo cuidado de no llenarlo, pues este bizcocho casi dobla de volumen. (Mírese para más detalles la fórmula del *Bizcocho núm.* I.)

*La guarnición.*—Si se quiere decorar el bizcocho, mírese el modo de hacerlo en *Desmolde, relleno y decorado de los pasteles*, escogiendo la guarnición que más guste.

**Bizcocho ligero.**

Muy a propósito para tomarlo con chocolate o un helado.

CANTIDADES (para 6 ó 7 personas).—125 gr. de azúcar molido, 125 gramos de harina de arroz, 4 huevos, un pellizquito de sal, raspaduras de corteza de naranja o limón y mantequilla para untar el molde.

NOTA.—**Los 4 huevos, con sus cáscaras, han de pesar en conjunto 250 gr.**

PROCEDIMIENTO.—Pónganse las cuatro yemas en un barreño y las cuatro claras en otro recipiente para batirlas luego. Mézclense bien las yemas, incorpórense 100 gr. de azúcar, echándolo en varias veces; bátase mucho el conjunto hasta esponjarlo. Estará en punto cuando, levantando en alto el batidor, cae la pasta en montoncitos, o séase doblándose sobre ella como si fuera una cinta. Déjese en reposo durante diez minutos y agréguense las raspaduras de corteza de limón o naranja.

Téngase un molde más ancho que alto, píntese por dentro con mantequilla derretida, espolvoréese con azúcar lustre mezclado con fécula de patata (mitad y mitad), o sencillamente con harina; pero el bizcocho no tendrá luego tan bonita presentación; sacúdase el molde dándole vuelta para que caiga la harina sobrante. Añádase al batido de yemas el pellizquito de sal y vuélvase a batirlo otro poco. Bátanse las claras a punto de nieve dura, añadiéndoles al final los 25 gr. de azúcar restantes.

Agréguese a las yemas la harina de arroz, haciendo la mezcla con delicadeza, ayudándose con una espátula; añádase también una cucharadita de zumo de limón para evitar el que se ponga verdoso el bizcocho y tenga mejor sabor, y, por último, mézclense las claras batidas, haciendo la mezcla con suavidad y cuidado para que no caiga el conjunto, pues quitaría ligereza al bizcocho. Llénese el molde hasta a un centímetro del borde y sacúdase un poco para que corra por igual la masa. Póngase a cocer en la parte baja del horno con calor moderado. Estará en punto cuando, pinchándolo hasta el fondo con una aguja larga, salga ésta seca. Vuélquese sobre una rejilla y déjese enfriar.

**Bizcocho moderno.**

Este bizcocho es riquísimo y muy nuevo. Ensáyenlo.

CANTIDADES (para 8 personas).—125 gr. de azúcar molido, 125 gr. de harina fina, $^1/_4$ de corteza de limón (las raspaduras), 4 huevos (en conjunto han de pesar 200 gr. *con sus cáscaras*). Mantequilla y harina para el molde.

PROCEDIMIENTO.—Para estas cantidades escójase un molde de bizcocho de unos 22 cm. de diámetro. Úntese con mantequilla derretida, espolvoréese con harina. Resérvese.

En una vasija pónganse los huevos y el azúcar y las raspaduras, arrímese al calor y bátase; cuando al introducir el dedo en la masa se tenga impresión de calor (muy ligera), retírese del fuego y sígase batiendo hasta ponerla muy espumosa. Agréguese entonces la harina pasada por un tamiz, con los cuidados y ligereza que tengo encomendados, y póngase a cocer a horno moderado (aproximadamente unos veinticinco o treinta minutos).

Vuélquese en la rejilla y déjese reposar en la fresquera hasta el día siguiente. Resulta mejor.

NOTA.—No se debe nunca calentar mucho el batido, y no se incorporará la harina hasta que esté perfectamente frío, pues de lo contrario, el bizcocho se pondrá verdoso.

**Bizcocho casero.**

CANTIDADES (para 4 ó 6 personas).—3 huevos, 3 cucharadas de azúcar, 3 cucharadas de harina, un poco de corteza de limón rallado, un poco de mantequilla para untar el molde, azúcar lustre para espolvorearlo luego.

PROCEDIMIENTO.—Cásquense los huevos, échense las yemas en un barreño y resérvense las claras.

Bátanse las yemas, agregándoles el azúcar y las raspaduras de limón; bátanse las claras a punto de nieve, agréguense a las yemas y, por último, añádase la harina; la mezcla de las claras primero y luego la de la harina se hará moviendo el conjunto con una espátula de madera (revolviéndolo, cae).

Viértase este preparado en un molde redondo y liso y bien embadurnado de mantequilla; no se ha de llenar, pues aumenta al cocer. Introdúzcase en el horno (ha de calentar sin arrebato) y déjese cocer hasta que esté hecho; estará en punto cuando las paredes se desprendan del molde.

Déjese enfriar en el molde, vuélquese encima de una bandeja espolvoreándola abundantemente con azúcar lustre (glas).

**Bizcocho español.**

Muy fino y de confección fácil.

CANTIDADES (para 6 u 8 personas).—6 huevos, 2 yemas de huevo, 4 cucharadas de azúcar molido, 4 cucharadas de harina floja, 4 cucharadas de fécula de patata, corteza de limón, mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en un barreño las ocho yemas y el azúcar; bátase arrimado al calor hasta esponjarlo bien; añádase la fécula; seguidamente la harina, las raspaduras de limón y, para terminar, las claras batidas a punto de nieve; mézclese despacio con una espátula y a continuación échese en un molde flanero hasta a tres dedos del borde, por lo que ha de subir, y cuézase al horno moderado.

Estará cocido cuando, pinchándolo con una aguja larga en el centro, salga limpia.

Sírvase sencillamente espolvoreado con azúcar lustre (glas) o rellénese y adórnese a capricho (véase *Rellenos y guarniciones*).



**Quatre-Quarts o Tôt-Fait.**

Indicadísimo para el té de la tarde.

Este bizcocho se denomina indistintamente *Tôt-fait*, que quiere decir *confección rápida*, o *Quatre-quarts*, que traducido, resulta *Cuatro cuartos*, que se explica por las *cantidades* determinantes de este bizcocho. En efecto, sus componentes son cuatro y todos ellos han de pesar lo mismo, resultando cada uno la cuarta parte del peso total. Resulta un bizcocho muy mantecoso, indicadísimo, por tanto, para el té de la tarde.

CANTIDADES.—125 gr. de azúcar molido, 125 gr. de harina, 125 gr. de mantequilla, 2 huevos hermosos (han de pesar en conjunto 125 gr.) y raspaduras de limón. Unos gramos de mantequilla y harina para el molde.

Tiempo necesario para confeccionarlo y cocerlo, cuarenta a cuarenta y cinco minutos.

NOTA.—Los huevos han de pesar 125 gr., siendo menos el inconveniente si pesan algunos gramos más, pero *nunca* menos (si dos huevos crecidos no alcanzan los 125 gr., pónganse tres pequeños).

PROCEDIMIENTO.—Generalmente este bizcocho se hace en molde grande, pero igualmente se podrá repartir la masa en moldecitos individuales. El molde a propósito: un molde de bizcocho o tarta de unos 22 cm. de diámetro.

Embadúrnese el molde por dentro con mantequilla derretida, luego espolvoréese con harina, dándole después la vuelta y sacudiéndolo un poco para que caiga la harina sobrante. Resérvese.

Póngase la mantequilla en una cacerolita; se ha de derretir templándose un poco.

En verano no importa esté menos tibia, pues no corre el riesgo de cuajarse al mezclarla con los demás ingredientes fríos; en cambio, en invierno conviene calentarla más, pues corre el riesgo de cuajarse. (Fíjese bien que decimos *tibia*, pero *nunca* caliente, y menos que haya hervido.) Téngase bien en cuenta todo este párrafo.

Mientras tanto, póngase en una vasija el azúcar, las raspaduras de corteza de limón y los dos huevos, yemas y claras. Revuélvase simplemente durante dos o tres minutos, hasta mezclarlo bien, *nada más*, y a continuación incorpórese la mantequilla, vertiéndola en chorrito, y acto seguido, la harina (que se habrá tamizado y puesto en un papel para echarla más fácilmente). La harina hágasela caer en forma de lluvia y váyase mezclándola a la pasta ayudándose de una espumadera, pues esta mezcla no se ha de revolver, y menos batir, so pena de estropearla.

Échese el preparado en el molde, dejando una cuarta parte sin llenar, pues es lo que aumenta al cocer. Cuézase a horno moderado, teniendo las atenciones y cuidados que tenemos ya explicados (separación hacia fuera si el horno calienta demasiado, preservación del bizcocho tapándolo con uno o más papeles, etc.). Necesitará para cocerse perfectamente de veinticinco a treinta minutos, pero siempre conviene, antes de sacarlo del horno, hacer la comprobación pinchándolo en el centro y hasta el fondo con una aguja larga.

Este bizcocho se ha de retirar del molde al momento de sacarlo del horno. Vuélquese en la rejilla y déjese enfriar. Sírvase espolvoreado con azúcar glas.

**Quatre-Quarts o Tôt-Fait (receta más selecta).**

CANTIDADES. — 125 gr. de azúcar molido, 125 gr. de mantequilla, 125 gr. de harina, 2 claras de huevo, 3 yemas de huevo, 75 gr. de corintos, una copita de ron, las raspaduras de un limón, mantequilla y harina para el molde o los moldes (este bizcocho puede hacerse en grande o en moldecitos individuales, según convenga).

PROCEDIMIENTO.—Pónganse las tres yemas en una vasija, agregándoles el azúcar y las raspaduras de limón. Bátase bien esta mezcla hasta que la masa haga repliegue (cuando al levantarla al aire y dejarla caer haga montoncito). Agréguense entonces los corintos (lavados y puestos en infusión con el ron). Añádanse entonces la harina y las dos claras batidas en punto de nieve, echando alternativamente ambos ingredientes, un poco de clara batida, una cucharada de harina, otra poco más de las claras y así hasta concluir. Para hacer la mezcla empléese una cuchara de madera, *nunca* un batidor, y no revuélvase, sino que hágase cortes, levantando paletadas de masa que se van echando sobre las claras y la harina hasta mezclarlo bien.

Viértase este preparado en un molde o en varios moldecitos y cuézanse como lo he explicado en la anterior receta.

**Bizcocho pasiego.**

CANTIDADES.—250 gr. de harina, 250 gr. de azúcar glas, 125 gr. de mantequilla, 5 claras de huevo, un poco de mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Echese en un barreño la mantequilla y el azúcar y bátase hasta ponerlo espumoso. Añádase la harina.

Bátanse las claras a punto de nieve y mézclense con lo demás, moviéndolo despacio con la espátula.

Viértase la mezcla en un molde engrasado con mantequilla y cuézase a horno regular. (Mírese la *Nota explicativa del horno.*)

Déjese perfectamente enfriar, glaséese con glasa de azúcar y séquese en el horno. (Mírese la fórmula de la *Glasa de azúcar.*) Envolviéndolo en papel de seda consérvase bueno por espacio de varios días.

**Bizcocho con corintos (bizcocho de conserva).**

En efecto, envolviendo perfectamente este bizcocho en papel de estaño (como el chocolate), consérvase fresco por espacio de bastantes días. Se ha de envolver perfectamente para que no tenga contacto con el aire, y conservarlo en un sitio fresco. Como el trabajo es el mismo y se conserva bien, aconsejamos se hagan dos bizcochos; para esto bastará con doblar las cantidades indicadas.

CANTIDADES. — 125 gr. de azúcar molido, 125 gr. de mantequilla, 125 gr. de harina, 125 gr. de corintos, 2 huevos, 2 copitas de ron, 2 cucharaditas (de las de café) de agua de azahar, las raspaduras de $^1/_4$ de corteza de limón, un pellizco de sal, mantequilla y harina para el molde.

PROCEDIMIENTO.—Escójase un molde de bizcochos (de 16 a 18 centímetros de diámetro), úntese perfectamente con mantequilla derretida, espolvoréese con harina. Resérvese.



Mézclense las raspaduras de limón con el azúcar. Resérvese.

Pásese la harina por un tamiz, divídase la mantequilla en trocitos y ténganse los corintos preparados; mézclense estos tres ingredientes, frotando el conjunto entre las palmas de las manos hasta que la masa forme granitos (como una tapioca gorda).

Bátanse las dos claras en punto de nieve, agregándoles al final una cucharada de azúcar; a continuación añádanse las yemas, la sal, el ron y el agua de azahar. Bien mezclado todo, agréguese la pasta de harina, mantequilla y corintos, ayúdándose con una espátula de madera, sin revolver, como lo hemos explicado tantas veces.

Viértase este preparado en el molde, péguese éste un poco contra la mesa para rectificar la masa y después hágasele girar (como una trompa) con la mano, pues ese movimiento giratorio es necesario para que el batido se hunda un poco en el centro.

Póngase en seguida a cocer en el horno con calor moderado; aproximadamente necesitará de treinta y cinco a cuarenta minutos para cocerse

*Antes* de sacarlo del horno compruébese si está en punto introduciéndole en el centro y hasta el fondo una aguja larga; ha de salir seca.

Desenmóldese volcándolo sobre la rejilla y déjese *perfectamente enfriar.* Es mejor hecho la víspera. Consérvese en sitio fresco.

Si se quiere conservar envuélvase en papel de estaño, y cuando se vaya a servir espolvoréese con azúcar glas.

**Bizcocho con corintos y frutas confitadas.**

Consérvase bueno por espacio de más de ocho días; envolviéndolo en papel de plata (como el chocolate), hasta un mes.

CANTIDADES.—125 gr. de azúcar molido, 60 gr. de harina fina, 60 gr. de fécula, 60 gr. de mantequilla, 60 gr. de corintos o sultanas, 60 gr. de frutas confitadas, 3 huevos, $^1/_2$ decilitro de ron, raspaduras de corteza de limón.

Mantequilla y unas almendras para el molde, 25 gr. de azúcar para las claras.

PROCEDIMIENTO.—Embadúrnese abundantemente de mantequilla un molde y en la mantequilla incrústense unas almendras cortadas a filos y ligeramente tostadas al horno (véase *Almendras*).

Lávense los corintos o sultanas, séquense, pónganse en una taza rociándolos con medio decilitro de ron, agréguense también las frutas confitadas cortadas en trocitos (las frutas: cerezas, corteza de naranja, limón, calabaza).

Mézclense la harina y la fécula, pásese por un tamiz, mézclese con la mantequilla; para esto póngase todo en la tabla de picar y píquese con un machete hasta ponerlo en parcelas pequeñas (como una tapioca gorda).

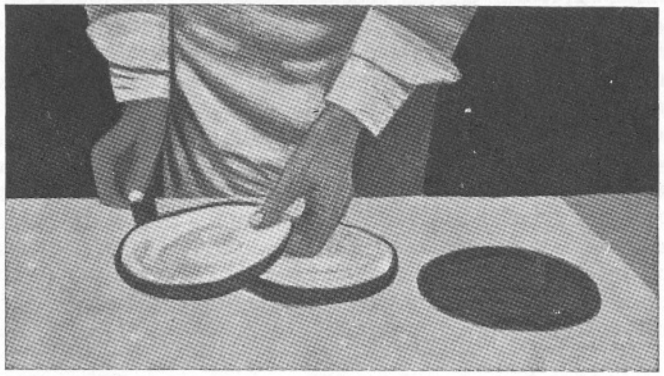
*El bizcocho.*—En una vasija pónganse las tres yemas, el azúcar y unas raspaduras de corteza de limón. Bátase el conjunto hasta ponerlo muy espumoso. Conseguido esto, agréguese a esta crema el contenido de la taza (corintos, ron y frutas); vuélvase a batirlo para espesarlo.

Bátanse aparte las claras de huevo en punto de nieve; al final, para darles más consistencia, añádaselas 25 gr. de azúcar en polvo.

Al preparado de las yemas agréguense la tercera parte de las claras batidas para aligerarlo, y a continuación la mezcla de harina y mantequi-

lla, introduciéndola por porciones, y para terminar, el restante de las claras. Mézclese y viértase todo en el molde.

Póngase a cocer en el horno con calor muy moderado; aproximadamente necesitará de cuarenta y cinco a cincuenta minutos de cocción. Hágase siempre, por si acaso, la prueba introduciendo hasta el fondo la hoja de un cuchillito fino; ha de salir reluciente, pero enjuto, y ofrece resistencia apoyando la palma de la mano encima, y si al acercar el bizcocho al oído se oye chirriar dentro, es señal de que no está bien cocido aún.



Cómo se parte un bizcocho para rellenarlo por capas

Se desenmolda volcándolo sobre una rejilla.

*Para conservarlo.*—Una vez perfectamente frío, envuélvase en papel de plata y téngasele metido en una caja bien tapada.

*Para servirlo.*—Bastará con espolvorearlo abundantemente con azúcar glas; pero queriendo hacerlo mejor, se abrillantará con una buena capa de glaseado de albaricoque, adornándolo con un bonito dibujo hecho con trozos de frutas confitadas; se abrillantarán éstas pasándoles por encima una brocha untada de un poco del glaseado.

**Bizcocho moreno.**

Compónese de un bizcocho genovesa relleno y napado de una crema de mantequilla al chocolate.

CANTIDADES (para unas 6 personas).—Para el bizcocho: 100 gr. de azúcar molido, 80 gr. de harina, 80 gr. de mantequilla, 3 huevos, un pellizquito de sal, la cuarta parte de un palo de vainilla (o una cucharada de azúcar avainillado).

Para la crema de mantequilla al chocolate: 175 gr. de azúcar en pedazos, 250 gr. de mantequilla, 75 gr. de chocolate superior, 4 yemas de huevo, $^1/_2$ decilitro de agua, $^1/_2$ palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese un bizcocho genovesa (véase *Bizcocho genovesa núm. 3*) y déjese perfectamente enfriar; puede hacerse la víspera.

Confecciónese una crema de vainilla al chocolate (véase *Crema de mantequilla a la vainilla*), agregándole éste al final (el chocolate se habrá derretido con una pizca de agua).



Hecho todo, córtese el bizcocho en tres discos, póngase entre disco y disco una capa de crema de mantequilla, reconstitúyase el bizcocho y cúbrase todo con una gruesa capa de crema. Cúbrase por la parte de fuera con una franja de almendras (o avellanas) tostadas y molidas. Luego póngase el resto de crema en una manga de pastelería con punta rizada y hágase encima del bizcocho unos dibujos y unos rosetones.

**Bizcocho con chocolate.**

Este postre se compone de un bizcocho relleno y cubierto de crema de chocolate.

CANTIDADES.—Para el bizcocho: 3 huevos, $^1/_2$ vaso de los de agua de harina, $^1/_2$ vaso de los de agua de azúcar molido, $^1/_2$ palo de vainilla.

Para la crema: 100 gr. de mantequilla, 70 gr. de chocolate superior, una yema de huevo, azúcar glas al gusto, una cucharada de azúcar avainillado.

PROCEDIMIENTO.—Bátanse las yemas, el azúcar y el medio palo de vainilla hasta que se ponga bien esponjado; añádanse entonces la harina pasada por un tamiz y las tres claras batidas a punto de merengue con los cuidados necesarios para que no bajen, empleando una espátula para la mezcla, etc.

Viértase el preparado en un molde redondo o cuadrado, previamente untado con mantequilla, y póngase a cocer a horno moderado. Una vez cocido, sáquese y vuélquese en la rejilla para enfriarlo.

NOTA.—Para más detalles mírese el procedimiento del *Bizcocho núm. 1.*

Ya *frío*, procédase a rellenarlo y decolorarlo del siguiente modo:

LA CREMA DE CHOCOLATE.—Ablándese el chocolate en un cacito al baño de maría. Añádase la yema de huevo, el azúcar avainillado y mézclese; seguidamente incorpórese la mantequilla en varios pedazos; añádase entonces el azúcar al paladar y empléese en seguida, pues esta crema se cuaja al enfriar.

Córtese el bizcocho al través, úntese con crema cada disco y vuélvase a colocarlos de modo que el bizcocho quede entero otra vez. Cúbrase todo (menos la parte de abajo) con una buena capa de crema, alísese con un cuchillo y, si se quiere, hágase un dibujo con la manga de pastelería. Por ejemplo, un borde rizado y un rosetón en medio, espolvoreando los costados del pastel con almendras tostadas y molidas.

A la manga de pastelería se le pondrá la boquilla rizada. (Mírese para más detalles *Desmolde, relleno y decorado de los pasteles.*)

**Bizcocho de chocolate Royal.**

CANTIDADES.—150 gr. de azúcar, 150 gr. de harina medio fuerte, 75 gr. de mantequilla, 50 gr. de chocolate rallado (ó 25 gr. de cacao en polvo), 2 huevos (han de pesar 100 gr.), una cucharadita de levadura en polvo Royal, $^1/_2$ decilitro de leche, la cuarta parte de un palo de vainilla.

NOTA.—Poniendo cacao en polvo habrá que aumentar la cantidad de azúcar en 30 gramos.

PROCEDIMIENTO.—En una vasija calentada póngase la mantequilla para que se ablande (en el supuesto de que esté dura), el azúcar y el palo de vainilla; mézclese bien, y cuando esté bien cremoso, añádase un huevo; méz-

clese bien, y después, otro; una vez bien mezclado todo, agréguese el chocolate o el cacao y la leche, y por último, la levadura Royal previamente mezclada con la harina. Téngase untado con mantequilla un molde liso de bizcocho de 18 centímetros de diámetro; échese el preparado, que no ha de rebasar la mitad del molde, pues sube mucho, y póngase a cocer al horno moderado durante veinticinco o treinta minutos.

Una vez horneado, espérese para sacarlo del molde que se haya templado y vuélquese en un plato cubierto con una servilleta. Espolvoréese con azúcar glas.

**Pastel levantino.**

Compónese de un bizcocho con almendras y frutas (1) glaseado con fondant.

Cantidades.—250 gr. de almendras molidas, 250 gr. de azúcar, 250 gramos de frutas confitadas, 60 gr. de mantequilla fina, 60 gr. de harina de arroz, 3 huevos enteros, 3 yemas de huevo, 3 claras batidas; kirsch, ron, etcétera, al gusto.

Procedimiento.—Untese con mantequilla un molde redondo y liso, péguese en el fondo del molde un papel cortado a la medida, úntese también con mantequilla. Resérvese.

Echense en una vasija los tres huevos enteros y las tres yemas (las tres claras se baten aparte), bátanse, añádase el azúcar y trabájese bien la mezcla; seguidamente, sin parar de batir, añádanse las almendras molidas, la harina de arroz, la mantequilla semilíquida y las frutas confitadas picadas menudas, tal como ciruelas, guindas, corteza de naranja, etc.

Se aromatiza con el licor que más guste, y, por último, añádense las tres claras batidas a punto de nieve. Viértase en seguida en el molde y cuézase a horno regular, tomando, mientras su permanencia en el horno, las precauciones necesarias para que no se tueste demasiado pronto ni quede crudo, etc. (Mírese *Bizcocho núm. 1.*)

Ya cocido, vuélquese en la rejilla, déjese perfectamente enfriar y báñese con fondant.

(Mírese *Desmolde, relleno y decorado de los pasteles*, etc., y la fórmula del *Fondant*).

**Bizcocho Laetitia.**

Un bizcocho genovesa relleno con chantilly cubierto con glaseado de albaricoque y fondant a la vainilla (disponiendo de fresas se añaden unas cuantas al chantilly).

Cantidades..—Para el bizcocho: 250 gr. de azúcar molido, 125 gr. de mantequilla, 125 gr. de harina, 3 huevos y un trozo de mantequilla para untar el molde.

Para el relleno y la cobertura: Nata, azúcar avainillado, mermelada de albaricoque, azúcar.

Procedimiento.—Confecciónese un bizcocho genovesa (véase *Bizcocho genovesa*); con la mermelada y azúcar hágase un glaseado de albaricoque (véase *Glaseado de albaricoque*; con nata y azúcar avainillado, un chantilly

(1) Mírese *Vocabulario.*



1. Tarta de manzanas o peras. — 2. Tarta de fresa. — 3. Helado *Tutti Frutti.*
4. Bizcocho de chocolate

(véase *Crema chantilly*), y con el azúcar correspondiente, agua y vainilla, fondant (véase *Fondant a la vainilla*).

Preparados todos los componentes del bizcocho, y éste bien enfriado, se divide en tres discos, se untan con chantilly y se reconstituye el bizcocho (al colocar de nuevo los discos presiónese poco para que no escape fuera el chantilly); a continuación se cubre con glaseado de albaricoque, y cuando éste se haya cuajado, se baña con el fondant. Se espolvorea con pistachos molidos.

**Genovesa de avellanas.**

CANTIDADES.—125 gr. de azúcar molido, 100 gr. de harina fina, 75 gr. de mantequilla fina, 60 gr. de avellanas (sin cáscaras), 4 huevos, una cucharada de azúcar avainillado, mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Untese muy abundantemente con mantequilla un molde de bizcocho.

Tuéstense ligeramente en el horno las avellanas, se frotan después con las palmas de las manos para que suelten el pellejito y se muelen en la máquina de moler, y si no, se majan en el mortero, añadiendo a medida dos o tres terrones de azúcar para que no se pongan aceitosas.

En un barreño se echa el azúcar, la vainilla y los cuatro huevos (yemas y claras). Se arrima el barreño un poco a la lumbre para que tenga calor suave. Con el batidor de alambre se bate la mezcla con fuerza y por un buen espacio de tiempo, hasta que el batido se esponje y aumente el doble.

Se separa entonces el barreño del calor y se sigue batiendo la mezcla, hasta enfriarla; se añade entonces la harina pasada por un cedazo, las avellanas molidas y, por último, la mantequilla ablandada.

Llénese el molde con la composición y cuézase unos cuarenta y cinco minutos a horno moderado. (Mírese para más detalles la receta del *Bizcocho genovesa núm. 3*.)

Ya cocido, se desmolda volcándolo en la rejilla y se deja enfriar.

NOTA.—Ya frío, se espolvorea el bizcocho con azúcar glas, o bien se glasea con «Mantequilla de avellanas» o con «Fondant a la vainilla», etc. (Mírese también *Desmolde, relleno y decorado de los pasteles.*)

**Bizcocho Tere.**

Con frutas confitadas.

CANTIDADES (para 5 ó 6 personas).—3 huevos, 100 gr. de azúcar molido, 100 gr. de harina, una cucharada de leche, 2 cucharaditas (8 gr.) de levadura en polvo Royal, 100 gr. de naranja confitada, 50 gr. de cerezas confitadas, mermelada de albaricoque, las raspaduras de 1/2 naranja (la corteza).

PROCEDIMIENTO.—*El bizcocho.*—En un barreño pónganse tres yemas de huevo, 100 gr. de azúcar y las raspaduras de la corteza de media naranja; revuélvase con una espátula de madera hasta que resulte una pasta espesa. Añádase entonces la harina mezclada con la levadura Royal y pasada por un tamiz; agréguese a continuación la cucharada de leche y, por último, las tres claras de huevo batidas a punto de nieve. Seguidamente échese todo en un molde previamente untado con mantequilla y espolvoreado con harina y cuézase al horno moderado por espacio de treinta o treinta y cinco minutos, y una vez cocido, retírese del molde y déjese enfriar.

Una vez frío, córtese horizontalmente por la mitad; en medio póngase una capa de mermelada, que se habrá pasado por un tamiz; vuélvase a juntar el bizcocho dándole su primitiva forma, cúbrase la superficie y los bordes con más mermelada, alisándola con un cuchillo, y en la superficie hágase un bonito adorno con las cerezas y la corteza de naranja partida en tiras.

**Bizcocho moderno.**

Compónese de un bizcocho muy bueno, glaseado con albaricoque y bañado con glasa de azúcar.

CANTIDADES (para 10 ó 12 personas).—Para el bizcocho: 250 gr. de azúcar molido, 250 gr. de mantequilla, 150 gr. de harina de flor, 60 gr. de harina de arroz, 60 gr. de corteza de naranja confitada, 8 huevos, una copita de ron, un poco de mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Escójase un molde redondo y liso, úntese con mantequilla y espolvoréese con harina. Resérvese.

Píquese menuda la corteza de naranja confitada y póngase en infusión con el ron.

En un barreño calentado póngase la mantequilla; bátase hasta ponerla espumosa; añádase entonces *poco a poco* el azúcar, y seguidamente, una por una, las *siete yemas* y *un huevo entero*. Una vez bien batidos, se añaden las dos harinas a puñaditos como espolvoreando la masa, y seguidamente las siete claras batidas *durísimas* a punto de merengue, haciendo la mezcla con mucha delicadeza; es decir, sin revolver la masa y empleando una espátula, y a falta de ella, una cuchara grande de madera; para mezclarlas se dan cortes profundos, llegando hasta el fondo y cubriendo las claras con la masa, como si dijéramos a paletadas, y, a la vez, se hace girar el barreño para que la mezcla resulte más igual. Esta labor hay que hacerla de prisa para que no bajen las claras.

Añádase, por último, la corteza de naranja confitada picada y el ron; hágase esta mezcla con más cuidado, y mejor aún añadiéndola antes de las claras.

En seguida échese el preparado al molde y cuézase a horno moderado por espacio de cuarenta o cincuenta minutos.

Para conocer si está cocido se pincha con una aguja larga, siendo señal que lo está si sale limpia.

Si se tuesta mucho, tápese con uno o más papeles; si se cuece más por un lado, se le dará vuelta, etc.

Una vez cocido se saca del horno y se vuelca sobre la rejilla o sobre una parrilla, y, ya frío, se cubre con glaseado de albaricoque, se alisa bien con un cuchillo y se deja cuajar. Después se baña con glasa de azúcar, vertiéndola en chorrito, y para que brille, se mete unos segundos en el horno.

NOTA.—Mírense *Desmolde, relleno y decorado de los pasteles, Glaseado de albaricoque* y *Glasa de azúcar.*

**Bizcocho polaco.**

Bizcocho genovesa relleno y cubierto con una capa de crema de mantequilla al kummel y albaricoques confitados.

CANTIDADES.—Para el bizcocho: 100 gr. de azúcar molido, 80 gr. de harina, 60 gr. de mantequilla, 3 huevos, 2 copitas de kummel, mantequilla y harina para el molde (un molde de bizcocho de unos 20 cm. de diámetro). Para la crema de mantequilla al kummel: 200 gr. de azúcar cortadillo, un decilitro de agua fría, 4 yemas de huevo (muy frescas), 250 gr. de mantequilla fina, $^1/_2$ decilitro de kummel, 100 gr. de albaricoques confitados, 2 centilitros de kummel.



NOTA.—El kummel podrá substituirse por otro licor, pero entonces no será un bizcocho polaco.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese el bizcocho (véase *Bizcocho genovesa número 3*), hágase igual y déjese perfectamente enfriar.

Cuando esté frío, cójanse los albaricoques, córtense en trocitos chicos, pónganse éstos en una taza con dos centilitros de kummel y ténganse en infusión cuando menos durante una media hora.

Confecciónese la crema de mantequilla perfumándola con medio decilitro de kummel (se adiciona el licor al almíbar antes de mezclarlo con las yemas (véase *Crema de mantequilla a la vainilla*, y hágase igual). El bizcocho, perfectamente frío, córtese al través en tres discos; en el del fondo extiéndase una capa de crema de mantequilla de un centímetro de grueso. Desparrámese sobre él la tercera parte de los albaricoques, escurriéndolos; colóquese sobre esta crema el segundo disco; emborráchese con el licor de los albaricoques, colocando otra capa de crema y la mitad de los albaricoques restantes; póngase entonces el tercer disco y cúbrase bien por todo con el restante de crema; no es necesario alisarlo mucho; bastará con que el bizcocho quede bien recubierto de crema; desparrámese también por todo el restante de los trocitos de albaricoques. Espolvoréese abundantemente con azúcar glas y téngase al fresco hasta el momento de servirlo.

Quedará más bonito (no es indispensable) si se colorea la crema con unas gotas de verde vegetal.

**Bizcocho Duquesito *(le Petit Duc).***

Este postre se compone de un bizcocho genovesa guarnecido de crema de mantequilla. Su característica es que la crema de mantequilla está dividida en cuatro porciones y cada porción lleva un perfume diferente, y las cremas tienen colores diferentes: café, chocolate, blanco y rosa.

El bizcocho genovesa, exactamente igual que el *Bizcocho polaco*, e igual cantidad de crema de mantequilla, la cual, una vez hecha, se dividirá en cuatro porciones, que se pondrán en cuatro tazas y que se perfumarán como sigue: se añadirán unas gotas de esencia de café en la primera taza; en la segunda se añadirá chocolate superior, previamente derretido con una pizca de agua; la crema de la tercera taza se perfumará con una copita de kirsch, y la cuarta, con una copita de Cointreau; esta última habrá que colorearla en rosa, adicionándole dos o tres gotas de carmín vegetal.

El bizcocho se dividirá en dos o tres discos (según la cantidad de crema que se tenga) y se pondrá en cada disco de las cuatro cremas (cuatro triángulos distintos), teniendo cuidado que las cremas superpuestas coincidan, es decir, que las dos o tres capas sean iguales de arriba abajo; luego se volverá a dar al bizcocho su primitiva forma; y en la parte superior se trazarán cuatro líneas (en forma de cruz) formando cuatro triángulos; cada uno de éstos se napará con una de las cremas correspondientes a las de abajo

y luego se pegará por el borde del bizcocho, haciendo franja almendras tostadas y molidas.

Se terminará de adornarlo como sigue: en una manga con boquilla rizada se pondrá crema de mantequilla blanca, y sobre el triángulo blanco se harán unos rosetoncitos o puntitos blancos; luego se hará lo mismo sobre la rosada (con crema rosada), y así, sucesivamente, hasta terminar. Se harán cinco rosetones: uno grande en el centro y cuatro más pequeños en los bordes.

Téngase en sitio fresco hasta el momento de servir.

**Bizcocho Florián.**

Bizcocho de almendras y cerezas confitadas, bañado con glaseado de albaricoque y glasa de azúcar.

CANTIDADES.—175 gr. de azúcar molido, 80 gr. de mantequilla, 60 gr. de cerezas confitadas, 50 gr. de almendras molidas, 50 gr. de fécula de arroz, 4 huevos, una copita de kirsch.

Para bañarla: 200 gr. de mermelada de albaricoque, 100 gr. de azúcar molido, 250 gr. de azúcar lustre, una copita de kirsch.

PROCEDIMIENTO.—Escójase un molde en forma de rosca y úntese abundantemente con mantequilla (esta mantequilla es independiente de la indicada en las cantidades) y desparrámense en el fondo unas cuantas almendras bien picadas con el machete. Píquense igualmente las cerezas y pónganse a macerar con una copita de kirsch en una taza. Póngase también la mantequilla en otra taza y arrímese un poco al fuego para que se derrita sin calentarse apenas.

Pónganse las almendras molidas y el azúcar en un barreño; añádase un huevo entero (yema y clara), revuélvase mucho, añádase el segundo huevo entero y luego dos yemas, una por una, reservando las dos claras para batirlas luego. Bátase vigorosamente con la espátula durante un buen rato; bátanse entonces las dos claras a punto de nieve y agréguense moviendo el conjunto muy despacio con la espátula; a continuación adiciónense la fécula y la mantequilla, así como las cerezas y el kirsch.

Echese todo en el molde, cuézase en el horno con calor moderado y cuidando de no abrir a menudo la puerta del horno para que no baje, pues el aire lo perjudica. Conócese que está cocido cuando, pinchándolo en el centro con una aguja larga, sale limpia y cuando quema el dorso de la mano apoyando en ella la punta.

Vuélquese en la rejilla; si no se desprende en seguida, aguárdese unos minutos y se soltará; déjese perfectamente enfriar.

Cúbrase el bizcocho con glaseado de albaricoque y por encima de éste póngase una glasa de azúcar aromatizado al kirsch (véanse las dos respectivas recetas).

**Bizcocho inglés.**

CANTIDADES.—250 gr. de mantequilla de Flandes (salada), 250 gr. de harina de flor, 250 gr. de azúcar glas, 5 huevos, una cucharada grande de leche (en esta última, una chispa de crémor, y en la harina, un poquito de bicarbonato).

PROCEDIMIENTO.—Póngase la mantequilla y el azúcar en un barreño y bátase bien; añádase entonces la harina previamente cernida y, en seguida, agréguense los huevos; bátase bien y, por último, añádase la leche.



Échese todo en un molde previamente untado con mantequilla y métase en el horno. Para servirlo se espolvoreará con azúcar glas (lustre).

**Bizcocho Magdalena.**

CANTIDADES.—3 huevos; el peso de los 3 huevos (enteros), de harina; el peso de los 3 huevos (enteros), de azúcar molido; el peso de los 3 huevos (enteros), de mantequilla, un pellizquito de sal, corteza de limón rallado o 1 cucharada de azúcar avainillado; un poco de mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Téngase un molde de bizcocho, úntese con bastante mantequilla; resérvese.

Póngase en un barreño las yemas y el azúcar; bátanse con brío por espacio de veinticinco minutos. Añádase un poco de harina y otro poco de mantequilla ablandada (pero sin llegar a derretirla) y, moviendo siempre en igual sentido y sin que la cuchara toque a las paredes, váyase añadiendo en varias veces la harina y la mantequilla.

Añádanse las claras batidas, la sal y aromatícese a capricho.

Viértase en el molde y cuézase a horno moderado.

Necesita aproximadamente una hora para cocerse.

**Bizcocho Five o'clock.**

Bizcocho que recomendamos como muy a propósito para el té; lleva poca mantequilla, se conserva bueno por espacio de dos o tres días y resulta muy aparente.

CANTIDADES (para un molde rectangular de 1 $^1/_2$ litros de cabida).—Para el bizcocho: 4 huevos (si son muy hermosos, y siendo de los corrientes, 5), 150 gr. de harina fina, 150 gr. de azúcar molido, 100 gr. de uvas pasas, 80 gr. de sultanas, 25 gr. de mantequilla, 1 cucharadita de levadura en polvo Royal, $^1/_2$ decilitro de ron, mantequilla para untar el molde y un papel fino para pegárselo en el fondo.

Para p-alinarlo: 75 gr. de almendras, 30 gr. de azúcar molido, $^1/_2$ clara de huevo, una cucharada de azúcar glas.

Tiempo necesario: Una hora aproximadamente.

PROCEDIMIENTO.—Escójase un molde rectangular (los de cake), úntese por dentro con mantequilla derretida, péguese en el fondo un papel fino cortado a la medida.

Lávense las sultanas y las pasas; retírense las pipas de las pasas; pónganse en una taza con el ron, removiéndolas de vez en cuando para que absorban el licor e inflen (cuanto más se inflen, menos riesgo de que se vayan al fondo del bizcocho; por tanto, conviene tenerlas en infusión unas dos horas). Móndense las almendras, quíteseles el pellejo, séquense bien con una servilleta (véase *Almendras*); luego córtense a *filos* (en tiritas). A continuación pónganse esparcidas en una placa y métanse al horno para que se sequen bien. No han de tomar apenas color, pues se acabarán de tostar luego con el bizcocho.

*El bizcocho.*—Pónganse en una vasija el azúcar y las yemas de huevo, bátase bien hasta que en la masa se formen globitos. Bátanse las claras en punto de nieve (sería mejor que otra persona batiera las claras para que el batido de yemas no tuviera que esperar). Viértase la mantequilla, que se

habrá derretido en la boca del horno, en las yemas (echándola en chorrito, cambiando de sitio y removiendo el conjunto con mucho cuidado), y *en seguida* incorpórese la harina (que se tendrá ya mezclada con la levadura Royal y pasada por un tamiz) y a la vez las claras batidas. Es decir, que la mezcla de harina y claras batidas con el preparado de yemas se hará simultáneamente (un puñado de harina y una paletada de claras, otro de harina y otra de claras hasta terminar) y se hará la mezcla con delicadeza y muy de prisa para que la masa no pierda su ligereza, *sin revolver ni batir* (véanse *Claras de huevo* y los *Bizcochos-tipos*) y no debiendo tardar más de dos o tres minutos en la mezcla. En seguida agréguense las sultanas y las pasas, que se tendrán escurriendo en un colador (han de estar bien escurridas), y también esta incorporación ha de hacerse de prisa y sin revolver, siempre por lo mismo, para que el bizcocho no se amazacote al cocer.

Sin perder un segundo vuélquese de golpe el contenido de la vasija en el molde, y acto seguido métase a cocer al horno moderado (véase *Consejos útiles* en el comienzo de este capítulo).

*Pralinado de bizcocho.* — Prepárese el pralinado siguiente: Bátase una clara de huevo, cójase la mitad de ésta, añádasela 30 gr. de azúcar molido y las almendras cortadas a *filos*; mézclese bien.

Unos cinco minutos antes de terminar su horneo extiéndase bien este preparado por la superficie del bizcocho.

Cerciórese bien antes del punto de cocción del bizcocho: ha de ofrecer resistencia al tacto y abombarse en el centro, separándose de las paredes del molde.

Siendo así, extiéndase el pralinado por toda la superficie del bizcocho, igualándolo con el dorso de una cuchara, y vuélvase a meter al horno por espacio de unos minutos para que el pralinado tome color dorado.

Para esto se colocará en la parte más alta del horno. Vigílese, pues como tiene clara y azúcar, es fácil se queme.

Si al extender el pralinado el bizcocho bajara formándose arrugas en la superficie, sería señal de que no estaba bastante cocido aún; habría que reintegrarlo al horno sin pérdida de tiempo y sin ponerle más praliné (éste se pondría después).

Conviene fijarse bien, pues siempre desmerece un bizcocho sacado del horno antes de tiempo.

Sáquese del horno una vez dorado el praliné y aguárdese tres o cuatro minutos. Terminado este tiempo sáquese del molde, con precaución para no romper el bizcocho, colóquese encima de la rejilla (o de una parrilla) y ya casi frío, quítesele el papel que tendrá pegado en el fondo y espolvoréese con azúcar glas; sírvase.

**Bizcocho al ron.**

CANTIDADES.—2 huevos y el mismo peso, respectivamente, de azúcar, harina y mantequilla que el de los huevos; una cucharadita de levadura en polvo Royal (4 gr.), una cucharada de coñac, las raspaduras de media corteza de limón.

PROCEDIMIENTO.—Se baten las yemas con el azúcar hasta ponerlas bien espumosas; se añade la harina previamente mezclada con los polvos Royal, la mantequilla derretida, el coñac, las raspaduras de limón y, por último, las claras batidas a punto de nieve.



Se echa la masa en un molde, previamente untado con mantequilla, y se cuece en el horno.

Una vez frío se baña con almíbar *caliente* aromatizado con ron y se cubre con glasa de azúcar (se mete entonces unos minutos al horno para abrillantarlo).

**Bizcocho de naranja Royal.**

Bizcocho relleno y bañado con yema clara cubierto con una capa de glaseado de naranja y adornado con frutas confitadas.

CANTIDADES (para 6 u 8 personas).—Para el bizcocho: 4 huevos, 125 gramos de azúcar, 125 gr. de harina, raspaduras de corteza de naranja, 8 gramos de levadura en polvo Royal.

Para la yema clara: 75 gr. de azúcar, 6 cucharadas de agua, 2 yemas de huevo.

*Glaseado de albaricoque.* — Una lata de mermelada de naranja, 2 ó 3 cucharadas de azúcar.

Para adornarlo: 125 gr. de naranja confitada y 50 gr. de cerezas confitadas, 2 azucarillos, 25 gr. de mantequilla para untar el molde, harina para espolvorearlo.

PROCEDIMIENTO.—*El bizcocho.*—Pónganse en una vasija cuatro huevos, 125 gr. de azúcar y unas raspaduras de corteza de naranja; bátase con un batidor hasta obtener una masa compacta que, al caer del batidor, haga montoncitos; adiciónese la harina previamente pasada por un tamiz y mezclada con la levadura Royal; hágase la mezcla de la harina con delicadeza (véase *Bizcocho núm. 2*); luego échese en un molde de tarta o bizcocho (más ancho que alto), previamente untado con mantequilla y espolvoreado de harina; cuézase al horno moderado por espacio de treinta y cinco a cuarenta minutos; a continuación sáquese del molde y déjese perfectamente enfriar.

*La yema clara.*—Con 75 gr. de azúcar y seis cucharadas de agua hágase un almíbar a punto de hebra (véase *Almíbar*); ya en este punto, retírese del fuego y, pasados cinco minutos, agréguense dos yemas de huevo; mézclese bien y vuélvase a ponerlo al fuego, removiendo de prisa con un batidor hasta conseguir una yema clara que se despegue algo del cazo (véase *Yema clara*).

*El glaseado de naranja.*—Pásese la mermelada por un tamiz; póngase lo pasado al fuego, agregándole dos o tres cucharadas de azúcar, y después de tres o cuatro hervores, retírese del fuego y déjese enfriar (véase *Glaseado de naranja*).

*Presentación del bizcocho.*—El bizcocho (perfectamente frío) pártase horizontalmente por la mitad; en el trozo de abajo extiéndase una capa de glaseado de naranja; vuélvase a juntarlos dándole su primitiva forma; con la yema clara cúbrase la superficie del bizcocho, y cuando esté lo suficientemente frío y bien cuajado, cúbrase por todo con una capa del glaseado de naranja; por toda la vuelta espolvoréese convenientemente con los azucarillos picados y adórnese la superficie con unos gajos de corteza de naranja confitada formando una estrella, y por la parte del borde colóquense las cerezas confitadas partidas en dos (el adorno depende siempre del arte del decorador; podrán alternarse trozos de naranjas verdes con amarillas, etcétera).

**Bizcocho moka.**

Este pastel es de los más conocidos y apreciados. Su ejecución es fácil. Compónese de un bizcocho relleno y cubierto con una crema de mantequilla al café; ahora bien, para que este postre resulte bueno requiere una mantequilla muy fresca y fina.

CANTIDADES.—Para el bizcocho: 125 gr. de azúcar molido, 110 gr. de harina, 4 huevos.

Para la crema: 200 gr. de azúcar, 50 gr. de café molido, 200 gr. de mantequilla, 4 claras de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Untese abundantemente con mantequilla un molde de bizcocho (redondo o cuadrado).

*El bizcocho.*—Pónganse en un barreño las yemas y el azúcar, arrímese un poco al calor, bátase firme hasta esponjarlo. Añádanse las claras batidas a punto de merengue, viértase al molde y cuézase a horno moderado; fíjese bien, pues si se pone a cocer a horno fuerte, el bizcocho sube mucho al principio, pero después cae.

Necesita para cocerse unos tres cuartos de hora, y si se tuesta mucho se le cubrirá con úna hoja de papel para resguardarlo (mírese la fórmula *Bizcocho núm. 2*).

Cuando está se saca del horno y se vuelca a la parrilla para que se enfríe pronto y no se ablande.

Ya frío, se rellena y se guarnece con la crema.

*La crema.*—La crema de mantequilla se endurece al enfriar, así que no conviene prepararla de antemano.

Con los 200 gr. de azúcar, el decilitro de agua y el palo de vainilla se hace almíbar (1) fuerte como para merengue a 37 grados, o séase a punto de *bola blanda.*

Confecciónese con 50 gr. de café y dos decilitros de agua un café *muy concentrado* (ha de quedar reducido a la cantidad de 2 cucharadas); añádase al almíbar.

Bátanse las claras a punto de nieve, y en cuanto el almíbar está en punto se vierte en chorrito fino, mezclando a la vez de prisa con el batidor.

Se sigue batiendo el merengue hasta que esté casi frío. Se divide entonces la mantequilla en pedacitos pequeños, echándolos espaciados en el merengue hasta mezclarlo bien, y sin perder un segundo, se decora el bizcocho, pues esta crema se endurece en seguida.

Se corta el bizcocho al través, dividiéndolo en dos o más rajas o discos. Sobre la primera se extiende una capa de crema, que se tapa con la segunda, a la que se aplica otra capa de crema y se la cubre igualmente con la tercera raja, quedando el bizcocho lo mismo que antes de trocearlo.

Se vierte encima la crema y con un cuchillo se alisa, repartiéndola por todo; se reserva un poco de crema, se echa en la manga, se hacen unos adornos en la superficie del bizcocho y los bordes de fuera se tapan con almendras tostadas y picadas menudas.

NOTA.—Preparación más rápida de la crema: Se bate la mantequilla con azúcar glas; una vez bien espumosa, se le añade el café y una clara batida a punto de merengue o bien una yema de huevo.

(1) Mírese la fórmula *Almíbar.*



**Bizcocho moka (receta simplificada).**

CANTIDADES (para 5 personas).—75 gr. de bizcochos de soletilla, 125 gramos de mantequilla, 125 gr. de azúcar molido, 2 yemas de huevo, 3 cucharadas de café muy concentrado, un palo de vainilla (si gusta).

PROCEDIMIENTO.—Póngase la mantequilla en un tazón calentado y con una cuchara de madera désele vueltas hasta ponerla en pomada. Agréguese el azúcar y revuélvase para que éste se derrita; cuando menos habrá que removerlo por espacio de quince minutos. Bátanse aparte las dos yemas de huevo y mézclense también con la mantequilla, removiendo con brío, y por último, adiciónese el café.

Cójase un molde liso y proporcionado a las cantidades, échese en el fondo de dicho molde una capa de esta crema de 1 $^1/_2$ centímetros de espesor, cúbranse también con ella las paredes, fórrense éstas con bizcochos cortados, de modo que se peguen bien; póngase también bizcocho en el fondo y viértase en el hueco de los bizcochos el restante de crema, tapando éstos con más bizcochos, y déjese así hasta el siguiente día (disponiendo de una nevera bastará con dos o tres horas).

Cuando se vaya a desmoldarlo métase en agua templada por breves instantes, y en cuanto se observe que se desprende fácilmente vuélquese en un plato de cristal. Sírvase.

**Bizcocho de mandarina.**

CANTIDADES.—150 gr. de azúcar molido, 75 gr. de mantequilla, 60 gr. de harina, 60 gr. de fécula de patata, 5 huevos, 2 mandarinas, 2 ó 3 pedazos de azúcar, unas gotas de carmín vegetal, un poco de mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Se frotan las cortezas de las dos mandarinas con los pedazos de azúcar hasta que éstos queden bien impregnados de zumo (no vaya a exprimírseles el jugo, pues el resultado no sería el mismo).

Se escoge un molde de bizcocho, se le unta por dentro con mantequilla y se espolvorea con harina (se le da vuelta para que caiga la harina sobrante).

*El bizcocho.*—En un barreño calentado se echan los pedazos de azúcar bien impregnados del zumo de corteza de mandarina, se aplastan, se añaden las 5 yemas y el azúcar y se baten hasta que *blanqueen* y *esponjen.*

Se añaden entonces unas gotas de carmín vegetal (1) para colorearlo y las dos harinas pasadas por el tamiz.

Se baten las cinco claras a punto de merengue, se incorporan a la masa con los cuidados necesarios para que no caigan (mírese la fórmula del *Bizcocho núm. 1*), y por último, se añade la mantequilla semilíquida.

Una vez preparada la masa se vierte en el molde y se cuece a horno moderado por espacio de unos treinta y cinco minutos (mírese *El horno*).

En cuanto está cocido (se conoce cuando, pinchándolo con una aguja, sale limpia) se saca del horno, y para que se enfríe se vuelca sobre la rejilla.

Ya frío, se espolvorea con azúcar glas o bien se cubre con glasa real o fondant aromatizado con mandarina o con vainilla, etc.

Mírese *Desmolde, relleno y decorado de los pasteles.*

(1) Preparado completamente inofensivo; se adquiere en las droguerías.

**Bizcocho Lúculus.**

Un bizcocho de chocolate relleno con una crema de mantequilla de pistachos y recubierto con fondant aromatizado con kirsch y vainilla.

CANTIDADES.—125 gr. de mantequilla, 125 gr. de azúcar molido, 50 gramos de fécula de patata, 50 gr. de harina, 25 gr. de cacao en polvo, 4 huevos, una cucharadita de levadura en polvo Royal, una cucharada de azúcar avainillado. Mantequilla para untar el molde, crema de mantequilla con pistachos para el relleno, fondant aromatizado con kirsch y vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse la mantequilla y el azúcar en un barreño, revuélvase con una cuchara de madera hasta ponerlo espumoso, añádanse un huevo entero y las tres yemas restantes, bátase mucho el conjunto, agréguense el cacao, las dos harinas, adicionándoles la cucharadita de levadura en polvo Royal y, por último, la cucharada de azúcar avainillado. Trabájese vigorosamente el conjunto. Por último, agréguense las tres claras batidas a punto de nieve, haciendo despacio la mezcla con la espátula para que no decaiga. Viértase en un molde liso redondo o cuadrado, previamente untado con mantequilla y espolvoreado con fécula y cuézase al horno moderado. Ya cocido, vuélquese en la rejilla y déjese perfectamente enfriar. Divídase este bizcocho en dos rajas cortadas al través y rellénense con crema de mantequilla y pistachos. Reconstitúyase el bizcocho, báñese con fondant aromatizado con vainilla y kirsch.

(Véase *Crema de mantequilla con pistachos y fondant.*)

**Bizcocho María.**

CANTIDADES. — 140 gr. de azúcar molido, 130 gr. de harina, 5 huevos, una docena de almendras (sin mondar), una copita de kirsch o de ron (puede suprimirse), una corteza de limón rallado, una cucharada de azúcar glas, un poco de mantequilla para untar el molde, papel blanco para forrarlo.

PROCEDIMIENTO.—Untese el molde con mantequilla, espolvoréese con harina y fórrese con papel; para ello córtese un disco a la medida y péguese en el fondo; córtese una tira que sobresalga dos centímetros del molde y péguese en toda la vuelta.

Bátanse los huevos (claras y yemas) con el azúcar por espacio de veinte minutos hasta esponjarlos mucho, añadiéndoles ron o kirsch y corteza rallada de limón; agréguese la harina cernida y viértase en el molde.

Rocíese la superficie del bizcocho con almendras picadas (no se mondan); espolvoréense éstas con azúcar glas, espérese *cinco minutos* y póngase a cocer a horno muy moderado. No se saca del molde hasta que se ha entibiado, y el papel no se quita hasta que no esté perfectamente frío.

**Bizcocho Châteaubriand.**

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar molido, 125 gr. de harina fina, 125 gramos de mantequilla, 125 gr. de almendras molidas, 8 huevos enteros, 2 yemas de huevo, una copita de kirsch, una cucharada de azúcar avainillado, un poco de mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un barreño templado los ocho huevos, las dos yemas y el azúcar; bátase la mezcla por espacio de unos veinticinco minutos hasta esponjarla.



Cuando la masa hace torrecillas (1) se añade el kirsch y la vainilla y se agrega la harina, moviendo despacio la espátula para que la masa no decaiga; seguidamente se añaden las almendras molidas y la mantequilla semilíquida, cuidando de que no baje la masa (mírese para más detalles la receta del *Bizcocho genovesa núm. 3*).

Viértase en el molde y cuézase a horno moderado.

Ya frío, se rellena y decora a capricho. (Mírese *Desmolde, relleno y decorado de los pasteles*, etc.)

**Bizcocho de avellanas.**

CANTIDADES.—175 gr. de azúcar molido, 150 gr. de avellanas molidas, 100 gr. de fécula de patata, 4 huevos, una cucharadita de levadura en polvo Royal, un poco de mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Pélense y muélanse o májense las avellanas (mírese la receta *Avellanas*).

Echense en un barreño las yemas y el azúcar, bátanse, añádase la fécula de patata mezclada con los polvos ingleses y en seguida las avellanas molidas.

Bátanse las claras a punto de merengue, agréguense a la masa, haciendo para mezclarlas uso de la espátula.

Untese con mantequilla un molde de bizcocho, viértase en él la masa, cuidando de no llenarlo, pues sube mucho, y cuézase a horno moderado.

Ya cocido y frío espolvoréese con azúcar glas o báñese con cualquier preparado.

(Mírese *Desmolde, relleno y decorado de los bizcochos*, etc.)

**Bizcocho de almendras tostadas.**

CANTIDADES. — 100 gr. de azúcar molido, 100 gr. de harina, 100 gr. de almendras, 50 gr. de fécula de patata, 60 gr. de mantequilla, 2 cucharaditas de levadura en polvo Royal (8 gr.), un limón.

PROCEDIMIENTO. — Ténganse 100 gr. de almendras enteras (sin cáscara), escáldense para mondarlas fácilmente, introdúzcanse en el horno y cuando estén bien doradas (sin quemarse), retírense y macháquense en el mortero, agregándoles dos o tres pedazos de azúcar para que no hagan aceite.

NOTA.—Podrá abreviarse metiendo en el horno 100 gr. de almendras molidas hasta dorarlas, cuidando de removerlas a menudo para que se tuesten por igual.

Pónganse en un barreño las yemas de huevo, el azúcar y un poco de corteza de limón rallada; agréguese la mantequilla y la harina, trabájese con una cuchara de madera por espacio de quince minutos; a continuación agréguense las almendras y las dos cucharaditas de levadura Royal y, por último, incorpórense las claras de huevo batidas a punto de nieve, mézclense con una espátula de madera, haciéndolo despacio y sin revolver para que la masa se conserve ligera, y viértase en un molde de tarta previamente untado con mantequilla y espolvoreado con harina; métase al horno con

(1) Advertimos una vez más que se mire en el *Vocabulario* la explicación de los términos que no se entiendan.

calor moderado y cuézase durante treinta y cinco o cuarenta minutos; cerciórese de si está cocido pinchándolo hasta el fondo con una aguja larga: ha de salir limpia y quemar apoyando la punta en el dorso de la mano.

Sáquese del horno, déjese enfriar y adórnese a capricho, o sencillamente espolvoréese con azúcar glas (lustre).

**Bizcocho sevillano.**

CANTIDADES.—125 gr. de azúcar molido, 125 gr. de almendras molidas, 60 gr. de fécula de patata, 3 huevos, una naranja, mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO. — Untese con mantequilla un molde de bizcocho, péguese en el fondo un papel cortado a la medida, untándolo por ambos lados con mantequilla.

Rállese la corteza de la naranja y exprímase bien el zumo.

En un barreño entibiado pónganse la corteza y el zumo de la naranja, las yemas y el azúcar, que se añadirá en dos o tres veces; bátase la composición hasta ponerla espumosa; añádanse las almendras molidas, la fécula de patata y, por último, las claras batidas a punto de nieve, haciendo uso de la espátula para mezclarlas.

(Para más detalles mírese *Bizcocho núm. 1.*)

Viértase la composición en el molde y cuézase por espacio de cuarenta minutos a horno moderado, conociendo que está ya cuando los bordes del bizcocho se despegan por sí solos del molde.

Vuélquese en la rejilla, no quitándole el papel hasta que esté completamente frío.

Espolvoréese con azúcar glas o bien báñese con fondant aromatizado al curaçao o bien con merengue, etc. (Mírese *Desmolde, relleno y decorado de los bizcochos*, etc.)

**Bizcocho con almendras.**

CANTIDADES.—125 gr. de azúcar molido, 125 gr. de harina fina, 100 gramos de almendras molidas, 20 gr. de azúcar avainillado, 7 yemas de huevo, 6 claras de huevo, mantequilla y harina para untar los moldes.

NOTA.—Estas proporciones son las correspondientes a dos moldes de 20 cm. de diámetro.

PROCEDIMIENTO. — Pónganse en una vasija las almendras, el azúcar y cuatro yemas; revuélvase con una espátula hasta que resulte muy fino y esponjado; agréguense una por una las tres yemas restantes, bátase mucho y con brío el conjunto para que resulte muy fino y ligero; conseguido esto, déjese en reposo hasta que se prepare lo demás.

Úntense los dos moldes con mantequilla, espolvoréense con harina, dándoles luego vuelta para que caiga la sobrante.

Pásese la harina por un tamiz; téngase en el horno por espacio de unos minutos hasta secarla. Digo secarla y no tostarla, fíjense bien. Bátanse las claras a punto de nieve fuerte; incorpórese una pequeña porción de ellas en el preparado de yemas y almendras para ablandarlo, y ayudándose con una espátula, añádase primero la harina y en seguida el restante de las claras, haciendo la mezcla con delicadeza para que el conjunto no decaiga.



Repártanse en los dos moldes y pónganse a cocer en la parte más baja del horno con calor moderado, y si el horno calienta mucho en esa parte, colóquese debajo de los moldes una placa o tartera. A los diez minutos los bizcochos han de haber empezado a subir, pero sin tostarse aún; si los bordes lo estuvieran ya, habría que disminuir aun más el calor del horno. Normalmente necesitan de treinta y cinco a cuarenta minutos de cocción. Conócese que están cuando, pinchándolos hasta el fondo con una aguja larga, sale ésta limpia. Ya en punto, sáquense, vuélquense en una rejilla, déjense enfriar, y cuando se vayan a servir, espolvoréense con azúcar glas.

NOTA.—Si se quiere darles más vista, báñense y decórense a capricho.

**Colineta a la antigua.**

CANTIDADES.—125 gr. de almendras molidas, 125 gr. de azúcar molido, 9 yemas de huevo, 2 claras de huevo, la corteza de 1/2 limón, un poco de mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse las nueve yemas en un barreño y con un batidor bátanse por un buen rato; añádase el azúcar, en seguida las almendras y bátase vigorosamente esta mezcolanza por espacio de media hora, añadiendo entonces las raspaduras de corteza de limón y las cuatro claras batidas a punto de nieve y sígase batiendo hasta que la masa forme globos (como si estuviera hirviendo). Conseguido este punto, viértase en un molde untado con mantequilla y espolvoreado con harina y cuézase en el horno con calor regular.

Una vez fría se la espolvoreará sencillamente con azúcar glas (lustre) o bien se cubrirá toda con merengue, adornándola con frutas confitadas.

NOTA.—La colineta puede hacerse del tamaño y de la altura que se quiera confeccionando varios de estos bizcochos (de mayor a menor), que se superponen luego unos sobre otros hasta formar una pirámide, cubriéndola toda con merengue, dulce de yema clara y frutas confitadas.

(Véanse *Merengue, Dulce de yema clara*, etc.)

* * *

Segunda fórmula.

CANTIDADES. — 500 gr. de almendras molidas, 500 gr. de azúcar molido, 12 huevos, canela en polvo, corteza de limón rallada, mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO. — Bátanse mucho las yemas y el azúcar hasta esponjarlo y agréguense las almendras, el limón y la canela.

Bátanse las claras a punto de nieve y mézclense con el preparado, moviéndolo despacio con la espátula.

Viértase en un molde más ancho que alto y cuézase a horno moderado; si es necesario, cúbrase con papeles por encima para que no se le haga corteza.

Desmóldese y déjese enfriar; cúbrase luego con azúcar glas o bien con dulce de albaricoque y merengue, etc.

NOTA.—Si se quiere puede hacerse todo lo alto que se quiera, aumentando las cantidades y repartiéndolo en varios moldes, de mayor a menor; después se superponen cubriéndolos con dulce; posteriormente con merengue y adornándolos con frutas confitadas.

* * *

Tercera fórmula.

Exactamente como la anterior, agregándola 100 gr. de fécula de patata o de harina de arroz.

* * *

Cuarta fórmula.

Como las anteriores, agregando al preparado frutas confitadas picadas menudas.

**Colineta José-Manu.**

Cantidades.—7 huevos, 350 gr. de azúcar molido, 350 gr. de almendras molidas, 1 cucharadita de levadura en polvo Royal, las raspaduras de la corteza de $^1/_2$ limón, mantequilla para untar el molde, azúcar glas para espolvorear la colineta.

Procedimiento.—En un barreño pónganse las siete claras y bátanse hasta ponerlas bien duras a punto de nieve; añádase entonces el azúcar y sígase batiendo vigorosamente durante un buen rato y a continuación agréguense las siete yemas y sígase batiéndolo bien. Añádanse entonces las almendras, la levadura en polvo Royal y las raspaduras de limón; mézclese ligeramente y échese todo en un molde untado con mantequilla. Cuézase a horno moderado. Conócese que está cocido cuando, pinchándolo hasta el fondo con una aguja larga, ésta sale limpia. Retírese entonces del horno, déjese enfriar, espolvoréese abundantemente con azúcar glas. Sírvase.

**Maravilla.**

Confecciónase exactamente lo mismo que la *Colineta*, emborrachándola además con almíbar y bañándola con dulce de albaricoque y cubriéndola con fondant. (Mírese *Desmolde, relleno y decorado de los bizcochos.*)

**Bizcocho de almendras Maravilla.**

Cantidades.—5 huevos, 100 gr. de azúcar molido, 100 gr. de fécula de patata, 75 gr. de almendras molidas, $^1/_2$ cucharada (6 gr.) de levadura en polvo Royal, un limón, mantequilla y harina para untar y espolvorear el molde.

Procedimiento.—Las almendras molidas se meten en el horno bien extendidas y se doran ligeramente, cuidando de que no se quemen; para esto, se sacudirán a menudo. Una vez doradas se sacan y se dejan enfriar.

Pónganse en un perol las claras de huevo y bátanse a punto de nieve fuerte; añádanse las yemas de huevo, el azúcar, unas raspaduras de corteza de limón, la fécula adicionada de polvo Royal y, por último, las almendras tostadas.

Todos estos ingredientes se han de mezclar con las claras batidas, empleando una espátula o una cuchara de madera y sin remover mucho para que las claras no decaigan, pues de la rapidez con que se haga dependerá el éxito de este bizcocho.

Se echará todo en un molde previamente untado con mantequilla y espolvoreado con harina, y se cuece a horno moderado durante treinta o treinta y cinco minutos, hasta que, pinchándolo en el centro con una aguja larga, salga ésta limpia y queme el dorso de la mano apoyando en ella la punta.



Este bizcocho se adornará luego a capricho, rociándolo o no con un jarabe aromatizado con vino generoso (o con kirsch), cubriéndolo luego con dulce de yema clara o con glaseado de albaricoque o con merengue, etc., o más sencillamente espolvoreado con azúcar glas.

**Bizcocho ponche ruso.**

Compónese de un bizcocho fino relleno con yema y cubierto con mazapán.

Cantidades.—Para el bizcocho: 250 gr. de azúcar, 125 gr. de fécula de patata, 7 huevos, una clara.

Procedimiento. — Úntese con mantequilla y espolvoréese con harina un molde redondo.

Caliéntese un poco un barreño, pónganse en él siete huevos y una clara, añádase el azúcar y bátase por espacio de veinte a veinticinco minutos hasta ponerlo muy esponjoso. Agréguese la harina, moviéndola despacio con la espátula para que no decaiga la masa.

Viértase en el molde y cuézase a horno regular (mírese la fórmula del *Bizcocho núm. 2*). Viértase sobre la rejilla y déjese enfriar.

Sepárese el bizcocho en dos discos; mójese el de abajo con almíbar a 30 grados (véase la receta del *Almíbar*), aromatizado a capricho (ron, jerez, etc.); dispóngase encima dulce de yema clara y tápese con el otro disco, dejando el bizcocho en su primitiva forma. Rocíese con almíbar, cúbrase por todo con dulce de yema y déjese que cuaje; échese por encima una capa de glaseado de albaricoque, y después que éste se ha cuajado cúbrase todo el pastel con una capa de mazapán del espesor de medio centímetro. Después, para terminar, espolvoréese con mucho azúcar glas.

Nota.—Mírense los preparados siguientes: *Almíbar, Dulce de yema clara, Glaseado de albaricoque* y *Mazapán.*

**Bizcocho relleno.**

Compónese de un bizcocho vaciado en parte, bañado con almíbar y relleno con un preparado de almendras, yemas, etc.

Cantidades. — Para el bizcocho: 8 cucharadas de harina, 8 cucharadas de azúcar, una cucharada de azúcar avainillado, una cucharada (4 gr.) de levadura de polvo Royal y 4 huevos.

Para el bañado: Un vaso de almíbar.

Para el relleno: Un vaso de leche, 30 gr. de almendras molidas, 2 cucharadas de azúcar molido, 2 yemas de huevo.

Procedimiento. — Pónganse las cuatro yemas y el azúcar en un barreño y bátanse hasta ponerlas espumosas; bátanse las claras a punto de nieve, únanse con las yemas, agréguese la harina mezclada con la levadura Royal, bátase el conjunto por un buen espacio de tiempo y viértase en un molde untado con mantequilla y póngase a cocer al horno caliente sin exageración.

Cuando esté cocido sáquese del molde y vuélquese en una rejilla hasta que esté frío.

Mientras tanto, hágase un vaso de almíbar (véase *Almíbar*).

Pónganse las almendras molidas en un cazo, agréguese almíbar, dos cucharadas de azúcar avainillado, el vaso de leche y las dos yemas de huevo y hágase cocer al baño de maría, hasta darle la consistencia de una crema es-

dos cucharadas de crema de mantequilla, que se tendrán reservadas; póngase en una manga con boquilla lisa, pequeñita, y termínese de adornar el bizcocho haciendo un roseton en el centro y montoncitos en el borde.

NOTA.—En las capitales se pueden adquirir las avellanas molidas; si no, véase *Almendras y avellanas.*

**Bizcocho al praliné de almendras.**

Compónese de un bizcocho genovesa relleno y cubierto con crema de praliné de almendras. Pastel riquísimo.

CANTIDADES (para 8 ó 9 personas).—Para el bizcocho: 100 gr. de harina, 100 gr. de azúcar molido, 100 gr. de mantequilla, 3 huevos (grandes), una copita de kirsch o ron, $^1/_2$ corteza de limón rallada, un poco de mantequilla para untar el molde.

Para el praliné: 100 gr. de azúcar molido y 100 gr. de almendras peladas.

Para la crema: 120 gr. de azúcar molido, 100 gr. de mantequilla, 2 claras de huevo batidas, una copita de kirsch o ron.

PROCEDIMIENTO.—Prepárese un molde de bizcocho redondo, liso y más ancho que alto, untándolo con mantequilla y espolvoreándolo con harina (se hará caer la sobrante dándole vuelta al molde y sacudiéndolo).

En un barreño arrimado al calor se ponen los tres huevos (yemas y claras), el azúcar y el limón rallado. Con las varillas de alambre se bate con brío la mezcla por espacio de veinticinco minutos, conociendo que la masa está en punto cuando forma torrecillas (1) y está bien esponjada; se añade entonces el ron y se bate unos segundos más.

Añádase entonces la harina, esparciéndola con la mano; a la vez revuélvase despacito con la espátula para que no decaiga la masa.

Ya no queda por añadir más que la mantequilla.

Se tendrá la mantequilla en un tazón calentado, y al momento de añadirla se la ablandará hasta ponerla en crema líquida, batiéndola de prisa con una cuchara (es conveniente haga esto otra persona para que la masa no tenga que esperar). Con mucho cuidado se verterá la mantequilla en chorrito, cambiándola de sitio para que no se forme un charco en el fondo, que es lo que sucede si se vierte toda de golpe, y revolviendo despacio con la espátula para que no bajen los huevos, pues la masa ha de conservarse muy espumosa.

Viértase en seguida en el molde y hágase cocer a horno regular por espacio de una media hora, conociendo que está ya cuando, pinchándolo con una aguja larga, sale ésta limpia.

Sáquese entonces del horno y vuélquese en la rejilla para enfriarlo.

Ya frío se rellena y se decora con praliné y crema (mírese la receta de la *Crema de mantequilla al praliné de almendras*).

*Relleno y decorado del bizcocho.*— Córtese el bizcocho al través, separándolo en dos o tres discos; úntese cada disco con crema al praliné, volviéndolos a colocar en su primitiva forma.

Cúbrase todo el pastel con una buena capa de la misma crema; lòs bordes de fuera, con almendras tostadas y molidas, y encima hágase un bonito decorado con la manga de pastelería y boquilla rizada (si no se sabe,

(1) Mírese el *Vocabulario.*

suprímase), colocando sencillamente unas cuantas medias almendras sobre la crema. Este bizcocho puede hacerse con praliné de avellana.

**Bizcocho excelsius.**

Este postre es una creación de la autora y se compone de un bizcocho de chocolate relleno y cubierto con una crema al praliné de almendras.

CANTIDADES (para 10 personas).—Para el bizcocho: 275 gr. de azúcar molido, 190 gr. de harina, 90 gr. de cacao en polvo, 70 gr. de mantequilla, $^1/_2$ litro de leche, 3 huevos, 3 cucharaditas de levadura en polvo Royal, un pellizquito de sal fina, un poco de mantequilla para untar el molde.

Para el praliné: 100 gr. de azúcar molido, 100 gr. de almendras mondadas y aceite de almendras dulces para untar el mármol.

Para la crema: 125 gr. de azúcar molido, 125 gr. de mantequilla, 3 claras de huevo, una copita de kirsch, vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en una cacerolita el cacao en polvo, añádanse tres cucharadas de azúcar, dilúyase con tres o cuatro cucharadas de leche fría, cuézase a fuego lento hasta que esté suave. Póngase la mantequilla en un barreño, ablándese dándole vueltas con una cuchara de madera, añádase el azúcar y bátase bien. A continuación añádanse las yemas de los huevos y bátase nuevamente. Viértase seguidamente el preparado de chocolate y váyase agregándole alternativamente el restante de leche y la harina, a lo que se le habrá agregado previamente la levadura en polvo Royal y la sal. Añádanse, por último, las tres claras de huevo batidas a punto de nieve. Viértase esta masa en un molde redondo y liso, previamente embadurnado de mantequilla; cuídese de no llenar el molde, pues crece al cocer, y póngase a cocer al horno moderado por espacio de cincuenta a sesenta minutos, teniendo la precaución de taparle con un papel humedecido con agua para que no se le haga corteza de repente; si se le hace corteza en seguida, no sube y queda crudo por dentro. Conócese que está cocido cuando, pinchándolo en el centro con una aguja larga, sale ésta limpia.

Retírese entonces del horno, vuélquese en una rejilla y déjese perfectamente enfriar.

Ya frío, se rellena y se le decora con una crema al praliné de almendras.

*Crema al praliné de almendras.*—Confecciónese primero el praliné de almendras. Para esto móndense las almendras previamente descascarilladas: se mondan echándolas en agua hirviendo. Al cabo de dos o tres minutos se refrescan con agua fría para no quemarse los dedos al pelarlas, bastando entonces con apretarlas un poco con los dedos para desprenderlas del pellejo. Ya mondadas, séquense primero con un trapo y seguidamente en el horno, vigilándolas para que no se tuesten. Hecho esto, pónganse en un cazo al fuego 125 gr. de azúcar, y cuando se haya puesto en punto de caramelo *claro*, retírese del fuego y échense de golpe las almendras al almíbar; revuélvase de prisa con una espátula hasta mezclarlo bien. En el acto viértase este preparado en un mármol ligeramente untado con aceite de almendras dulces y déjese enfriar perfectamente.

Una vez frío y bien duro, muélase con una maquinita de moler, o si no, machaquese en el mortero hasta reducirlo a polvo fino.

NOTA.—Lo mismo que se haya molido como machacado, hay que pasarlo por un tamiz, y se machacará lo que no haya pasado hasta pasarlo todo.



Pónganse en un cazo tres claras de huevo y 125 gr. de azúcar, arrímese a la lumbre y bátase firme con un batidor de alambre por espacio de unos minutos; retírese entonces del fuego, añádase un trocito de vainilla y póngase a enfriar. Cuando esté apenas tibio añádanse 125 gr. de mantequilla y, *por último*, el praliné molido, moviéndolo *con una cuchara*, pues el batidor lo engrana. Para que se conserve cremoso hasta el momento de emplearlo téngase al baño de maría con agua *templada*.

*Relleno y decorado del bizcocho.*—Córtese el bizcocho al través separándole en dos o tres discos, úntese cada disco con crema al praliné, volviéndolos a colocar en su primitiva forma.

Cúbrase todo el pastel con una buena capa de la misma crema; encima hágase además, con la crema restante, un bonito decorado empleando una manga de pastelería con boquilla rizada (si no se sabe, suprímase), poniendo la capa de encima más gruesa, colocando sencillamente unas cuantas medias almendras sobre la crema; los bordes de fuera cúbranse por toda la vuelta con almendras tostadas y molidas.

NOTA.—En vez de praliné de almendras se podrá ponerles un praliné de avellanas.

**Vert-Vert.**

Exquisito bizcocho relleno con crema de pistachos para unas ocho personas.

CANTIDADES.—Para el bizcocho: 130 gr. de azúcar molido, 100 gr. de mantequilla, 120 gr. de harina de arroz, 4 huevos, una cucharada de kirsch.

Para el relleno y la guarnición: 150 gr. de azúcar, 125 gr. de mantequilla finísima, 60 gr. de pistachos, 3 claras de huevo, una copita de kirsch.

PROCEDIMIENTO.—Bátanse los huevos y el azúcar hasta esponjarlos por espacio de unos veinte minutos; añádanse el kirsch, la harina de arroz y la mantequilla medio derretida; para mezclar estos dos últimos componentes muévase despacio con la espátula. (Mírese la fórmula del *Bizcocho genovesa núm. 3* y hágase igual.)

Untese con mantequilla un molde más ancho que alto, de unos 22 cm. de diámetro (1), viértase en el molde el preparado y cuézase por espacio de tres cuartos de hora a horno regular. Cuídese de que no se tueste demasiado, y si es necesario, colóquese un papel encima del bizcocho para preservarlo del calor. Ya cocido, se saca del horno, se vuelca en la rejilla y se deja perfectamente enfriar (lo menos tres horas).

Conviene hacer este bizcocho con mucha anticipación; mejor aún la víspera.

Hágase con el azúcar y el agua indicada almíbar en punto de bola blanda (mírese la receta del *Almíbar*). Bátanse las claras a punto de nieve, viértase sobre ellas el almíbar hirviendo sin dejar de batirlas y déjese enfriar. Una vez tibias, añádase la mantequilla cortada en trocitos, muévase suavemente para que se unan y mézclense, por último, los pistachos machacados en pasta fina; éstos, para pelarlos fácilmente, se escaldan, se secan y se muelen o se machacan.

No queda ya más que rellenar y adornar el bizcocho.

Colóquese éste sobre la mesa, córtese en dos o tres discos con un eu-

(1) Medido al través.

chillo bien afilado, úntense con crema de pistachos y vuélvanse a colocarlos, dejando el bizcocho en su primitiva forma. Cúbrase con la crema sobrante, adornándolo con algunas guindas confitadas o espolvoreándolo con pistachos picados.

**Bizcocho de pistachos.**

CANTIDADES.—Para el bizcocho: 200 gr. de azúcar molido, 150 gr. de fécula de patata, 50 gr. de harina de arroz, 80 gr de pistachos (peso neto), 8 huevos.

Para el relleno: 30 gr. de azúcar glas, 30 gr. de pistachos mondados y molidos, una taza de nata batida (chantilly) y una copita de kirsch.

Para bañarlo y adornarlo: Mermelada de albaricoque, fondant al kirsch, mantequilla y pistachos picados.

PROCEDIMIENTO.—Escáldense los pistachos, móndense, séquense en el horno, machháquense hasta ponerlos en pasta fina, agregándoles a medida las ocho yemas; échese esta mezcla en un barreño, añádanse el azúcar, las ocho claras batidas a punto de nieve y, por último, las dos harinas, removiendo el conjunto despacio con la espátula. Viértase en un molde de bizcochos bien untado con mantequilla y cuézase en el horno con calor moderado por espacio de unos cuarenta minutos; ya cocido, vuélquese sobre la rejilla y déjese perfectamente enfriar.

Confecciónese el relleno; para esto bátase la nata, agregándole azúcar glas, 30 gr. de pistachos mondados y molidos y el kirsch.

Córtese el bizcocho al través, separándolo en dos rodajas; úntese abundantemente con este preparado la rodaja de abajo y cúbrase con la de encima.

Confecciónese fondant, aromatícese con kirsch, agréguensele unas gotas de verde vegetal; téngase también preparado el glaseado de albaricoque. Untese primero el bizcocho con el dulce, báñese por todo con fondant y, poniendo mantequilla fina en la manga de pastelería, adaptando a ésta una punta rizada, hágasele dibujos encima y espolvoréese con pistachos; déjese enfriar. (Véanse *Fondant, Glaseado de albaricoque*, etc.)

**Bizcocho de maicena.**

CANTIDADES.—150 gr. de mantequilla, 150 gr. de azúcar molido, 300 gr. de maicena, 30 gr. de almendras molidas, 3 huevos, 2 cucharaditas (8 gr.) de levadura en polvo Royal.

PROCEDIMIENTO.—Bátase en un barreño la mantequilla con el azúcar hasta ponerla espumosa; añádase la harina, y, sin parar de batirlo, agréguense también las tres yemas y las almendras molidas.

Bátanse las claras a punto de merengue, y para mezclarlas con lo demás muévase despacio con la espátula.

Añádanse, por último, las dos cucharaditas de Royal.

Viértase el preparado en un molde liso, previamente untado con mantequilla, y cuézase en seguida a horno moderado.

Una vez cocido se saca del horno y se vuelca sobre la rejilla para que se enfríe.

Para servirlo trasládese en una bandeja y espolvoréese con azúcar glas.



**Bizcocho maltés.**

Bizcocho de almendras aromatizado con naranja.

CANTIDADES.—125 gr. de almendras molidas, 125 gr. de azúcar molido, 60 gr. de fécula de patata, 3 huevos, un gramo de naranja y un pedacito de mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Untese un molde de bizcocho (de cuatro centímetros de alto y 22 de ancho) con mantequilla; péguese en el fondo un papel cortado a la medida (para cortarlo exacto désele vuelta al molde). Resérvese.

Pónganse las yemas en un barreñito, bátanse, agréguese el azúcar y sígase batiendo hasta ponerlo muy espumoso. Añádanse la fécula de patata, las almendras molidas y la corteza de naranja rallada. Bátase firme con una cuchara de madera, y, como las almendras espesan mucho el preparado, agréguese en seguida para adelgazarlo el jugo bien exprimido de la naranja, batiéndolo por espacio de unos minutos.

Bátanse las tres claras a punto de nieve y agréguense también al preparado. Hágase la mezcla con delicadeza, moviendo despacio la espátula. En seguida viértase en el molde y póngase a cocer en la parte más baja del horno con calor moderado, necesitando aproximadamente unos treinta minutos para cocerse.

No ha de empezar a dorarse antes de los quince minutos, pues si lo hace antes es señal que el horno calienta demasiado. Este bizcocho sube al principio, bajando al final.

Vuélquese en seguida en la rejilla: pero el papel del fondo no se le quitará mientras no esté perfectamente frío.

**Bizcocho al limón.**

Bizcocho riquísimo y muy económico, pues no integrando más que claras, servirá para aprovechar las siempre sobrantes en todas las cocinas.

CANTIDADES.—4 claras de huevo, 165 gr. de azúcar, 90 gr. de harina, 90 gr. de mantequilla, las raspaduras de corteza de $^1/_4$ de limón. Más mantequilla y harina para el moldé.

PROCEDIMIENTO.—Úntese bien el molde con mantequilla, espolvoreándolo luego con harina y dándole la vuelta para que caiga la sobrante.

Bátanse las claras muy duras a punto de merengue, agregándoles al final media cucharada de azúcar procedente de los 165 gramos.

En este punto procédase a añadirle el azúcar (mezclado con las ralladuras de limón); hágase la mezcla utilizando una espátula de madera y con cuidado (sin revolver) para que no caigan las claras. Seguidamente añádase la harina, esparciéndola y con los mismos cuidados que el azúcar, y, por último, la mantequilla semilíquida (pero *fría*), vertiéndola en chorrito y metiendo la espátula hasta el fondo, pero con las mismas precauciones que antes.

Viértase en el molde y cuézase a horno muy moderado.

Ya cocido, vuélquese en una rejilla, déjese perfectamente enfriar, sírvase bien espolvoreado de azúcar glas.

Es mejor hecho la víspera, y se conserva bueno por espacio de mucho tiempo si, una vez *bien frío* (al día siguiente), se guarda en una caja de lata que cierre bien.

**Bizcocho financiero.**

Este bizcocho, muy a propósito para el té, tiene la gran ventaja de que en su composición sólo entren claras, resultando, por tanto, muy útil para aprovechar las claras de huevo, que, por regla general, sobran en todas las cocinas.

Además consérvase bueno, cuando menos, por espacio de una semana.

CANTIDADES.—125 gr. de azúcar molido fino, 100 gr. de harina, 65 gr. de almendras molidas, 60 gr. de mantequilla fina, 6 claras de huevo, las raspaduras de media corteza de limón.

Más mantequilla y unas almendras para el molde.

El molde ha de ser de forma de rosca y con dibujo (no es indispensable).

PROCEDIMIENTO.—Lo primero, untar *bien* el molde con mantequilla semilíquida, incrustando en ésta unas cuantas almendras cortadas a «filos» (véase *Almendras*).

En una tabla de picar (no creo que tenga que decir que no será ni en la de la carne ni en la del pescado) pónganse la mantequilla y la harina y con un gran cuchillo píquense ambas hasta formar un conglomerado de bolitas chicas. Deposítese esto en un papel, agregándole las almendras molidas, las raspaduras de limón y el azúcar (será conveniente se ponga la mitad de azúcar molido y la otra mitad de azúcar glas). Mézclese bien.

Bátanse las claras a punto de nieve muy dura (véase *Claras de huevo*), y para hacer la mezcla de las claras batidas con el preparado de pasta conviene hacerse ayudar.

La pasta ha de irse echando por porciones esparcidas y hacer la mezcla con una espátula de madera y despacio (sin revolver) para que no bajen las claras.

Acto seguido échese todo en el molde, péguese éste un poco contra la mesa para rectificar el contenido y desaparezcan los huecos que hayan podido quedar dentro y póngase a horno moderado, necesitando aproximadamente media hora de cocción para estar cocido.

Compruébese esto penetrándolo hasta el fondo con una aguja gruesa: ha de salir reluciente, pero sin huella de pasta.

Desenmóldese volcándolo en una rejilla y déjese enfriar, resultando mejor aún hecho la víspera.

**Bizcocho de Niza.**

CANTIDADES.—Para el bizcocho: 130 gr. de azúcar molido, 110 gr. de harina, 100 gr. de mantequilla, 60 gr. de almendras molidas, 4 ó 5 huevos (han de pesar en total unos 270 gr.), una copita de curaçao, un poco de mantequilla para untar el molde.

Para bañarlo y decorarlo: 80 gr. de azúcar glas, 5 cucharadas de jalea de naranja, 1 cucharada de agua, 1 cucharada de curaçao, 130 gr. de frutas confitadas (una ciruela, corteza de limón, guindas).

NOTA.—Este bizcocho se hace en molde cuadrado, y para estas cantidades ha de tener 20 cm. de ancho por 5 de alto.

PROCEDIMIENTO.—Úntese el molde con mantequilla derretida, *déjese enfriar*, espolvoréese con harina y hágase caer la sobrante. Resérvese.

Póngase el azúcar y un huevo (clara y yema) en un barreño, muévase y bátase con la espátula por espacio de ocho minutos, hasta que el preparado haya empalidecido y se escurra de la cuchara. *Esto es importantísimo para el éxito del pastel.*



Añádase la segunda yema, reservando las claras para batirlas luego; vuélvase a trabajar la masa, añadiendo sucesivamente las otras yemas hasta concluir.

Agréguense las almendras molidas y la harina y mézclense bien.

Bátanse las claras a punto de nieve, agréguense al preparado, moviendo despacio con la espátula para que no pierda ligereza. Si se revuelve, caen las claras y el pastel resulta pesado.

Viértase, por último, la mantequilla, derretida antes al baño de maría, y téngase cuidado de no verter el depósito blanco que se forma en el fondo. Muévase a la vez con suavidad la espátula para que la mantequilla no caiga y forme charcos en el fondo.

Viértase en seguida en el molde, que no ha de llenar, y métase a cocer a horno moderado por espacio de unos treinta a treinta y cinco minutos. Cúbrase, si lo necesita, con una o más hojas de papel blanco para que no se tueste mucho ni, sobre todo, demasiado pronto.

Cuando esté cocido (pinchándolo con una aguja larga ha de salir seca), se saca entonces del horno, se vuelca en la rejilla y se deja enfriar.

Cuando esté perfectamente frío se baña y decora como sigue: Póngase en un tazón el azúcar glas, la cucharada de agua y el curaçao. Trabájese la mezcla con mucho brío por espacio de diez minutos, añadiéndole tres gotas de limón. Hágase derretir la jalea de naranja. Viértase sobre el pastel la jalea, alisando ésta con un pincel o con la hoja de un cuchillo; viértase encima el preparado de azúcar glas y curaçao, alísese bien y decórese con las frutas confitadas. *En seguida* se colocará el pastel en el plato en que se ha de servir. Para trasladarlo de la mesa al plato pásense, como ya lo hemos explicado, unos cuchillos por debajo del pastel, y entre dos personas levántense éstos a la vez.

Métase *cinco segundos* el pastel en el horno *con la puerta abierta* para que se cristalice el baño. Ha de quedar muy brillante.

**Bizcocho de Commercy.**

Muy a propósito para el té.

CANTIDADES.—125 gr. de azúcar molido, 125 gr. de harina, 100 gr. de mantequilla, 4 huevos, un pellizco de sal, limón rallado, agua de azahar o vainilla.

NOTA.—Los huevos enteros han de pesar unos 250 gramos.

PROCEDIMIENTO.—Témplese un molde de los de rosca; con un pincel úntese bien con mantequilla (si no se unta perfectamente, el bizcocho se pega y se parte al sacarlo); rocíese con harina, dándole vuelta para que caiga la sobrante. Resérvese el molde.

Póngase la mantequilla en una cacerolita, hágasela derretir, y para que no se queme, una vez derretida añádase un pellizco de harina y retírese del fuego; pero téngase en cuenta que ha de conservarse derretida y algo tibia (lo justo para conservarla líquida).

Extiéndase la harina en una hoja de papel blanco, séquese bien en el horno, pero dejando abierta la puerta, y después de pasarla por un pasador, resérvese.

Póngase azúcar en un barreño; agréguense el aroma (limón rallado o vainilla, etc.) y los cuatro huevos, yemas y claras, y la sal; bátase con brío por espacio aproximadamente de veinte minutos hasta ponerlo espumoso y consistente; dejando caer el preparado desde un poco alto ha de formar torrecillas. (Mírese el *Vocabulario*.)

Añádase entonces la harina, moviéndola despacio con la espátula, agregando, por último, la mantequilla derretida; téngase cuidado de verterla poco a poco, cambiándola de sitio para que no se vaya al fondo, y moviéndola despacio para que no decaiga la masa.

Viértase en el molde y hágase cocer en la parte más baja del horno por espacio de unos veinte minutos; conócese que está en su punto pinchándolo con una aguja larga, que ha de salir grasienta, pero sin pegarse a los dedos.

Vuélquese en la rejilla o en una parrilla, levantando con ambas manos el molde. Si el bizcocho no se desprende, aguárdese unos instantes para que se ablande un poco con el vaho, levantándolo entonces.

Déjese enfriar.

**Bizcocho blanco.**

CANTIDADES.—4 huevos, azúcar molido (el peso de los huevos), mantequilla (el peso de los huevos), harina (el peso de los huevos), una corteza de limón, 2 cucharaditas de levadura en polvo Royal (8 gr.), baño blanco para rebozarlo.

PROCEDIMIENTO.—Se pesan los huevos y se pone el equivalente de harina, de azúcar y mantequilla (pesados por separados). Se unta con abundante mantequilla un molde de los de cake. Se pone la mantequilla en un barreño calentado (lo justo para que se ablande, pues no ha de derretirse); se añade azúcar molido y se bate hasta ponerlo cremoso; se añade corteza de limón rallada; se añade la harina mezclada con la levadura Royal; se bate bien, y se van introduciendo, uno por uno y batiendo con brío, dos huevos enteros y dos yemas.

Se baten por separado las otras dos claras a punto de nieve y se añaden también.

Se vierte en el molde y se cuece al horno con calor moderado. Cuando esté frío se envuelve en un baño blanco (véase *Baño blanco*).

**Bizcocho francés.**

CANTIDADES.—125 gr. de azúcar molido, 125 gr. de harina, 35 gr. de mantequilla, 35 gr. de almendras molidas, 3 huevos enteros, una yema de huevo, un pellizco de sal, una naranja o un limón, 3 pedazos de azúcar, un poco de mantequilla, harina para el molde, azúcar glas para espolvorear el bizcocho.

PROCEDIMIENTO.—Untese un molde redondo y alto con mantequilla y espolvoréese con harina.

Frótese la corteza de la naranja o del limón con los tres pedazos de azúcar hasta dejarlos bien impregnados de zumo, aplástense y agréguense al preparado.

Este bizcocho se confecciona como el *Bizcocho Châteaubriand*.

Para servirlo se espolvorea con azúcar glas.



**Bizcocho japonés.**

Bizcocho relleno con coco y adornado con merengue y frutas confitadas.

CANTIDADES.—Para el bizcocho: 125 gr. de azúcar molido, 125 gr. de harina, 60 gr. de mantequilla, 4 huevos, 1/2 copita de ron, las raspaduras de 1/2 corteza de naranja o limón.

Para el relleno: 150 gr. de coco rallado y 150 gr. de azúcar.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en una vasija el azúcar, las cuatro yemas y una clara y bátase hasta ponerlo bien espumoso; agréguense seguidamente la harina, la mantequilla semilíquida, el ron y las raspaduras de naranja o limón.

Bátanse las tres claras a punto de nieve fuerte, mézclense con el otro batido, removiendo despacio con la espátula para que la pasta no decaiga.

Téngase preparado un molde de bizcocho bien untado con mantequilla y espolvoreado con harina y viértase en él el conjunto, no llenándolo por lo que ha de subir, y póngase a cocer en la parte baja del horno con calor moderado.

Ya frío córtese al través con un cuchillo afilado (puede dividirse en dos o tres discos), rellénese con el preparado de coco, vuélvase a dejarlo en su primitiva forma y adórnese con merengue y trozos de fruta confitada.

*Confección del relleno.*—Con 125 gr. de azúcar y un poco de agua hágase un almíbar a punto de hebra gruesa; rállese el coco, mézclese con el jarabe, déjese enfriar, utilícese.

NOTA.—Véanse *Almíbar y Merengue.*

**Bizcocho sencillo.**

CANTIDADES.—225 gr. de harina, 225 gr. de azúcar molido, 75 gr. de mantequilla (60 gr. para el bizcocho y 15 para untar el molde), 3 cucharaditas (12 gr.) de levadura en polvo Royal, un huevo, una cucharadita de azúcar avainillado, 1/4 de cucharadita de sal fina, 1/4 de litro de leche.

PROCEDIMIENTO.—Untese un molde a propósito para bizcocho con mantequilla. Pónganse en un barreño calentado 60 gr. de mantequilla y bátase ésta, agregándole el azúcar; se ha de batir hasta ponerla muy espumosa; añádase entonces el huevo y sígase batiendo por unos minutos más. Mézclese aparte la harina, el azúcar avainillado, la sal y la levadura Royal; pásese por un tamiz y a continuación váyase añadiéndolo a la mantequilla, agregando poco a poco la leche *fría* hasta obtener una pasta fina.

Echese todo en el molde y hornéese con calor moderado. Cuídese de que el horno no se arrebate; si es necesario, cúbrase con varios papeles blancos. Para asegurarse que está cocido pínchese este bizcocho (en el centro y hasta el fondo) con una aguja larga; ha de salir limpia, y al apoyar la punta de la aguja en el dorso de la mano ha de quemar.

Una vez horneado, vuélquese en una rejilla, y una vez frío, espolvoréese con abundante azúcar glas.

**Bizcocho Elena.**

CANTIDADES.—300 gr. de azúcar molido, 250 gr. de harina, 230 gr. de mantequilla, 6 huevos, una copita de vino blanco, 1 1/2 cucharadita (6 gr.) de levadura en polvo Royal, mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Bátase la mantequilla, agregándole el azúcar hasta ponerla espumosa.

Bátanse las 6 yemas hasta darles buena consistencia y que blanqueen y agréguense a la mantequilla. Añádase el vino.

Mézclense los polvos Royal y la harina y agréguense a la mezcla anterior.

Bátanse las claras a punto de nieve y échense en la masa, moviendo despacio con la espátula.

Póngase la masa en un molde bien untado con mantequilla y hágase cocer a horno moderado. Colóquese el bizcocho en la parte más baja del horno.

Cuando esté frío cúbrase con glaseado de albaricoque, crema imperial o azucarado de naranja, etc.

Todas estas recetas están en el capítulo III.

**Bizcocho inglés.**

CANTIDADES.—230 gr. de harina, 230 gr. de mantequilla, 225 gr. de azúcar, 5 yemas de huevo, 3 claras de huevo, una cucharadita de jugo de naranja, una cucharada de azúcar avainillado, 2 cucharaditas (8 gr.) de levadura en polvo Royal, un poco de mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Bátase la mantequilla, añadiéndole el azúcar hasta ponerla espumosa; agréguense las yemas, batiendo por mucho espacio de tiempo, así como la vainilla y naranja. Bátanse las claras a punto de nieve.

Mézclense los polvos *Baking* con la harina y váyase añadiéndoles a la mezcla, alternando con las claras.

Llénese con ello un molde untado con mantequilla y póngase a cocer a horno moderado hasta que, pinchándolo con una aguja larga, salga ésta limpia. Póngase a cocer en la parte más baja del horno.

Cuando esté frío cúbrase con azucarado de naranja. (Mírese *Azucarado de naranja*)

**Corona de frutas Royal.**

Compónese de un bizcocho en forma de corona, bañado con mermelada de albaricoque y adornado con un conjunto de frutas confitadas.

CANTIDADES.—150 gr. de harina, 100 gr. de mantequilla, 150 gr. de azúcar, 200 gr. de frutas confitadas (naranja, limón, calabaza), 50 gr. de cerezas confitadas, 3 huevos, 2 ó 3 peras, 2 cucharaditas de levadura en polvo Royal, $^1/_2$ lata de mermelada de albaricoque, una copita de curaçao, mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—En una vasija póngase la mantequilla con el azúcar y bátase con brío hasta ponerla muy espumosa; añádanse las yemas de huevo, bátanse con brío durante unos minutos, agréguense unas raspaduras de corteza de naranja y la harina, previamente mezclada con la levadura en polvo Royal y pasada por un tamiz.

Bátanse las claras a punto de nieve y añádanse a la masa, removiendo despacio con una espátula. Téngase preparado un molde en forma de corona, untado con mantequilla derretida y espolvoreado con harina; échese la masa en el molde, teniendo la precaución de no llenarlo del todo, pues sube mucho y se derramaría al cocer (si sobra masa cuézase ésta en un moldecito aparte); cuézase en el horno, con calor moderado, por espacio de



veinticinco a treinta minutos (compruébese la cocción introduciendo hasta el fondo una aguja larga; ha de salir limpia; hágase la comprobación en dos o tres sitios); retírese del horno, vuélquese en la rejilla y déjese perfectamente enfriar.

Móndense las peras, quíteselas el corazón, córtense en cuadraditos, cuézanse con un decilitro de agua y el azúcar necesario hasta que estén bien tiernas; conseguido esto, escúrranse bien.

Córtense unas cuantas tiras de corteza de naranja y limón confitados, que se reservarán para adornar luego la corona con los recortes, así como con la calabaza; córtese todo en cuadraditos y pónganse éstos con las peras.

Pásese la mermelada de albaricoque, y luego de reservar la necesaria para napar la corona, mézclese con las frutas, adicionándole el curaçao. Trasládese la corona a una fuente redonda, échense en el hueco las frutas con la mermelada y curaçao, nápese el bizcocho con la mermelada reservada, adórnese por encima con las tiras de limón y naranja, alternando los colores, y adórnese la base del mismo con las cerezas confitadas.

Déjese en un sitio fresco hasta el momento de servir.

## Bizcochos y pasteles individuales

Casi todos los bizcochos grandes pueden hace se pequeños; bastará con hacer grandes planchas (1) de pasta o bizcocho, subdividiendo éstas luego en trozos más o menos grandes (cuando se hacen diminutos se denominan *petits fours*), cuadrados, triangulares o redondos. Estos trozos se rellenan y adornan como sus similares grandes, y según el relleno o guarnición que se les vaya a poner, se rellenan y adornan las planchas enteras, subdividiéndolas luego, o bien se subdividen primero y se adornan después.

**Plancha de bizcocho.**

Sirve para confeccionar pasteles pequeños —como los de las pastelerías—; se hace un bizcocho muy grande en una gran bandeja de horno con borde y después se corta, se rellena y se adorna a capricho, dándoles el mismo nombre que sus similares en grandes: mokas, florianes, levantinos, mandarinas, etc.

CANTIDADES.—12 huevos, 350 gr. de azúcar molido, 350 gr. de harina.

Igual procedimiento que el *Bizcocho núm. 1.*

(Véase *Desmolde, relleno, etc., de los bizcochos y pasteles.*)

**Bizcochos de espuma.**

Tiempo necesario, una hora.

CANTIDADES.—125 gr. de azúcar molido, 125 gr. de harina de flor, 6 huevos, papel blanco para marcarlos (1).

PROCEDIMIENTO.—Bátanse las yemas y el azúcar *media hora.*

Bátanse las seis claras a punto de merengue. (Mírese *Claras de huevo.*)

Añádanse a las yemas batidas cinco o seis gotas de agua de azahar (si gusta), la harina y, por último, las claras batidas.

(1) Cuando no se entienda el significado de una palabra referente a la repostería o confitería, búsquese la explicación en el *Vocabulario.*

Márquense con la manga de pastelería, o a cucharadas, sobre hojas de papel blanco colocadas sobre placas de horno y cuézanse a horno flojo unos diez minutos después de espolvorearlos con azúcar. (Mírese *Manga de pastelería.*)

**Bizcochos (melindres).**

CANTIDADES.—150 gr. de azúcar molido. 200 gr. de harina. 6 huevos, un limón y 2 hojas de papel de estraza.

PROCEDIMIENTO.—En una vasija de loza pónganse las yemas de huevo, el azúcar y un poco de corteza de limón rallada; luego bátase el conjunto con una cuchara de madera hasta que resulte una pasta bien consistente.

En un perol pónganse las claras de huevo, bátanse hasta ponerlas a punto de nieve dura. Agréguese a estas claras el preparado de las yemas, hágase la mezcla removiendo despacio con una espátula. Póngase esta pasta en una manga con boquilla ancha y lisa; a continuación márquense los bizcochos encima de las hojas de papel de estraza, espolvoréense con azúcar glas y cuézanse en el horno durante ocho o diez minutos (no se retiran de los papeles).

**Cuartos de Mallorca.**

CANTIDADES (para 6 cajitas).—3 huevos, 50 gr. de azúcar molido, 50 gramos de almidón en polvo, un limón, una hoja de papel de barba.

PROCEDIMIENTO.—Bátanse las claras a punto de nieve fuerte, agréguense las yemas, el almidón triturado y pasado por un tamiz y un poco de corteza rallada; mézclese, removiendo despacio con una espátula para que no decaiga; llénense unas cajitas de papel que se tendrán preparadas de antemano y cuézanse al horno por espacio de diez o doce minutos.

**Mojicones.**

CANTIDADES.—100 gr. de azúcar, 60 gr. de harina fuerte, 60 gr. de fécula de patata, 50 gr. de mantequilla, 4 huevos, las raspaduras de $^1/_2$ limón.

PROCEDIMIENTO.—En una vasija pónganse las dos yemas, el azúcar y las raspaduras de limón y bátanse hasta ponerlo espumoso. Conviene que mientras se bate la mezcla otra persona monte las claras a punto de merengue; ya montados los dos preparados, añádanse a las yemas la harina y la fécula, previamente mezcladas y cernidas. Hecha la mezcla de las harinas con el preparado de las yemas, incorpórese también la mantequilla semilíquida y a continuación las claras batidas; hágase la mezcla con una espátula o con una espumadera, y llénense los moldes de mojicones solamente hasta la mitad (los moldes se habrán previamente untado bien de mantequilla). Cuézanse a horno fuerte por espacio de unos diez minutos siendo pequeños, y siendo mayores, durante unos cinco o seis minutos más (quince o dieciséis minutos).

**Bizcochos con avellanas.**

Recomendamos mucho estos bizcochitos; son fáciles de confeccionar y, guardados en cajas, consérvanse buenos por tiempo indefinido.

NOTA.—Precisa el empleo de la manga de pastelería. (Mírese cómo se ha de emplear.)



CANTIDADES.—500 gr. de avellanas (sin las cáscaras), 350 gr. de azúcar molido, 450 gr. de harina, 7 huevos enteros, 6 yemas de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un barreño los siete huevos (claras y yemas) y las seis yemas, agréguese el azúcar, bátase hasta que forme pliegues; levantando en alto el batidor, ha de caer como una cinta. (Mírese, para más detalles, *Bizcocho núm. 2.*)

Necesítase, cuando menos, un batido de veinte minutos, hasta que alcance el punto indicado; agréguense entonces las avellanas (éstas no se mondan) y, por último, la harina, moviéndolo despacio con la espátula (no se ha de *revolver*), pues decaerían los huevos y se ancharía demasiado la pasta al cocer.

Bien mezclado todo, se llena la manga de preparado; a la manga se le pone punta (boquilla de hojalata), y su abertura inferior ha de tener cuatro centímetros de diámetro.

Se untan las placas con mantequilla, y sobre ellas se extiende la pasta en tiras de unos siete centímetros de ancho, cuidando de darles espesor en el centro, pues han de extenderse más aún al cocer, y a la postre resultarían demasiado delgadas.

Siempre, para que no se anchen más de lo debido, se meterán a cocer *en seguida* a horno fuerte por espacio de doce a quince minutos, hasta que se haya dorado y ofrezca resistencia al tacto.

Córtense entonces los bizcochos (han de tener unos dos centímetros de ancho) con un cuchillo *afiladísimo*, para no estropearlos.

Vuélvanse a meter los bizcochos en el horno, dándoles vuelta hasta que queden bien dorados por los cuatro costados.

**Laberintos.**

Bizcochos rellenos con mermelada de pera y albaricoque y rebozados con dulce de yema clara.

CANTIDADES (para 12 piezas).—6 huevos, 100 gr. de fécula de patata, 200 gr. de azúcar molido, $^1/_2$ lata de mermelada de pera, $^1/_2$ lata de mermelada de albaricoque, 3 azucarillos, 50 gr. de cerezas confitadas, un limón, una cucharadita de levadura en polvo Royal, una hoja de papel blanco de barba.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse cuatro yemas en una vasija, añádanse 100 gramos de azúcar, las raspaduras de media corteza de limón, y bátase bien el conjunto; a continuación añádanse la fécula, la cucharadita de levadura en polvo Royal y, por último, las cuatro claras batidas a punto de nieve. Extiéndase esta pasta sobre un papel de barba colocado sobre una placa de pastelería y póngase a cocer a horno regular: Sin dejarlo enfriar, retírese el papel y extiéndase sobre la pasta una capa de mermelada, que se habrá preparado como sigue: Pásense ambas mermeladas por un tamiz, y añadiendo a la pasada una o dos cucharadas de azúcar, hágasele dar unos hervores hasta espesarlo; esto habrá que tenerlo hecho antes de comenzar el bizcocho para que esté bien frío y bien gordo cuando se vaya a utilizar.

Puesta la mermelada en el bizcocho se enrolla éste bien apretado y se cubre por todo con más mermelada —el bizcocho forma un cilindro grueso—; a continuación se cubre éste con los azucarillos hechos polvo y se deja perfectamente enfriar. Entonces se divide el cilindro en rodajas bien regulares de tres centímetros de grueso.

Con 100 gr. de azúcar y cinco cucharadas de agua confecciónese un almíbar a punto de bola. Bátanse las yemas restantes, deslíense con el almíbar caliente. Repártase este dulce de yema entre los rollos o *laberintos*, adornándolos en el centro con una cereza confitada.

**Juanitas.**

Exactamente igual que los anteriores, rellenándoles con crema o dulce y poniéndoles encima una gruesa capa de crema pastelera y espolvoreándolos ligeramente con canela en polvo.

**Bizcochos borrachos de Guadalajara.**

Se prepara una plancha (1) de bizcochos, que se corta después en trozos cuadrados. Estos se bañan con almíbar y vino y se espolvorean con canela.

CANTIDADES.—Para el bizcocho: 450 gr. de harina, 450 gr. de azúcar molido, 12 huevos.

Para el almíbar: 500 gr. de azúcar moreno, 500 gr. de azúcar blanco, $^1/_2$ litro de agua, 2 copas de vino de Málaga o moscatel, la necesaria canela en polvo.

PROCEDIMIENTO.—En un barreño calentado pónganse los huevos y el azúcar, bátanse hasta esponjarlos, añádase la harina con la espátula y viértase a una gran lata o tartera untada con mantequilla y espolvoreada con harina (pueden igualmente hacerse en grandes cajas de papel por el estilo de las que se emplean para las mantecadas); cuézase a horno regular. (Mírese la receta del *Bizcocho núm. 2.*)

Prepárese un jarabe a 30 grados con los dos azúcares y el agua. (Mírese *Almíbar.*)

Después de hecho se le añaden las dos copas de vino, y cuando no está ya *más que tibio*, pero sin que esté frío, se cortan los trozos de bizcocho, se colocan en una fuente y se emborrachan vertiéndoles el almíbar a cucharadas y después se espolvorean con canela en polvo.

**Bizcochos borrachos.**

Una plancha de bizcocho fino, partida en trozos cuadrados y bañados con jarabe al ron.

CANTIDADES.—Para el bizcocho: 150 gr. de azúcar corriente, 150 gr. de harina fina, 5 huevos, 8 gr. de levadura Royal, unas raspaduras de corteza de limón y mantequilla para untar el molde.

Para el jarabe al ron: 150 gr. de azúcar, $^1/_4$ de litro de agua, 3 copitas de ron, unas gotas de limón. Azúcar fino para espolvorear los bizcochos.

PROCEDIMIENTO.—En una vasija pónganse las yemas de huevo, el azúcar y un poco de corteza de limón rallada; bátase hasta ponerlo espumoso; a continuación agréguense las claras batidas en punto de nieve y la harina mezclada con la levadura Royal y pasada por un tamiz. Hágase la mezcla con delicadeza. (Mírese *Bizcocho núm. 2.*)

Viértase todo en un molde cuadrado previamente untado con mantequilla y espolvoreado con harina; cuézase a horno moderado durante

(1) Mírese *Términos empleados en la pastelería.*



veinticinco minutos; luego sáquese del molde y déjese enfriar. Una vez frío córtese todo en trozos cuadrados (o bien en trozos de dos centímetros de ancho por ocho o nueve de largo).

*Jarabe al ron.*—En un cazo pónganse 125 gr. de azúcar y un cuarto de litro de agua; hiérvase cinco minutos; añádase fuera del fuego el ron y unas gotas de limón; seguidamente pásense por dicho jarabe los bizcochos, haciéndolo con rapidez (de lo contrario se romperían); se colocan sobre un mármol; cúbranse con una capa de azúcar y se queman con una plancha bien caliente.

**Bizcochos de nata.**

Pasteles individuales: se componen de un trozo de bizcocho formando zócalo; encima una gruesa capa de chantilly, y para tapar el chantilly dos trozos de bizcocho formando arco.

CANTIDADES (para 4 piezas).—Para el bizcocho: 3 huevos, 75 gr. de fécula de patata, 100 gr. de azúcar, raspaduras de corteza de limón, $^1/_2$ cucharadita de levadura Royal, una hoja de papel de barba.

Para la nata y el adorno: $^1/_4$ de litro de nata sin batir, 50 gr. de azúcar glas, 25 gr. de pistachos, 8 cerezas confitadas y (si gusta) una cucharada de azúcar avainillado.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese una plancha de bizcocho. Cúbrase una placa de pastelería con el papel de barba; resérvese. En una vasija pónganse 100 gr. de azúcar corriente, tres yemas de huevo y un poco de corteza de limón rallada; remuévase con una espátula de madera hasta ponerlo blanco y esponjoso; seguidamente bátanse las claras a punto de nieve fuerte y mézclense con el preparado de huevo, agregando a la vez la fécula de patata y la levadura Royal. Hágase la mezcla delicadamente y acto seguido échese en el papel, alísese un poco *muy ligeramente* y métase al horno por espacio de diez o doce minutos (ha de quedar de color dorado). Conseguido esto póngase el bizcocho encima de un mármol y sáquese del papel.

Bátase la nata (mírese *Crema chantilly*), adiciónese al final el azúcar glas pasado por un tamiz y, si gusta, póngase, además, una cucharada de azúcar avainillado.

Córtense de la plancha de bizcocho cuatro tiras en toda su longitud y de cuatro centímetros de ancho (se cortan un poco las extremidades y se parte cada tira en dos trozos, dejando uno un poco más largo); encima de los cuatro más cortos póngase la nata, dejándola a más altura en el centro; cúbranse con los trozos restantes, es decir, los mayores, formando arco; afínese por ambos lados la nata pasándole la hoja de un cuchillo, adórnese la superficie con pistachos picados (mírese *Pistachos*) y colóquense dos cerezas en cada pastel.

NOTA.—No disponiendo de nata chantilly, se podrán rellenar con merengue italiano (mírese *Merengue italiano*) o con una crema pastelera (mírese *Crema pastelera*).

**Bizcochadas.**

CANTIDADES.—400 gr. de huevos, 400 gr. de azúcar molido, 200 gr. de polvo de almidón, 125 gr. de harina fina, ralladuras de corteza de limón, 5 gr. de levadura Royal.

Para bañarlos: 3 yemas de huevo, $^1/_4$ de litro de vino rancio, $^1/_4$ de litro de agua, 125 gr. de azúcar, canela en polvo.

PROCEDIMIENTO.—Bátanse las yemas, agregándolas el azúcar y unas raspaduras de limón, hasta ponerlas muy esponjosas; a continuación añádanse la harina, la levadura Royal y las claras batidas en punto de nieve fuerte. (Mírese *Bizcocho número 1.*) Viértase en una gran tartera cuadrada, previamente untada con mantequilla y espolvoreada con harina, y póngase a cocer a horno moderado. Ya cocido, pínchese con una aguja larga; ha de salir seca; retírese del horno, vuélquese sobre una rejilla, déjese enfriar. Ya frío, córtese en trozos cuadrados; dispónganse éstos en un plato de cristal y rocíense con el preparado siguiente:

Trabájense bien las yemas, diluyéndolas con el vino y el agua; añádanse el azúcar y un trozo de canela y una tira de piel de limón y hágase cocer hasta ponerlo en buen punto, dándole vueltas con una cuchara para que no se agarre.

Viértase por encima de las bizcochadas, espolvoreándolas después con canela molida.

**Delicias o laberintos.**

Estos pasteles se hacen todos lo mismo, variando tan sólo el relleno y la guarnición.

Se confecciona bizcocho como para el *Brazo de gitano;* después de relleno y enrollado se deja enfriar, cortándolo luego en rodajas regulares.

El dulce más a propósito para el relleno resulta mezclando, a partes iguales, mermelada de pera y de albaricoque, después de pasados por un tamiz. Si resulta la mezcolanza algo delgada, se le da unos hervores (añadiéndole un poco de azúcar) hasta ponerla en buen punto.

También se le suele rellenar con cabello de ángel o con crema.

Por encima de las rodajas se pondrá dulce de yema, o crema de mantequilla al chocolate, o leche frita, o crema pastelera, etc. Antes de partirlo se suele untar el bizcocho con glaseado de albaricoque, pasándolo después por azucarillo aplastado.

**Bizcochos rellenos de Vergara.**

Pastelería guipuzcoana.

Bizcochos rellenos con dulce de yema dura.

CANTIDADES.—Para los bizcochos: 250 gr. de azúcar, 250 gr. de harina, 6 huevos y azúcar glas.

Para el dulce de yema: 250 gr. de azúcar, 12 yemas de huevo, almíbar para bañarlos, canela en polvo para espolvorearlos.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un perol seis huevos enteros (yema y clara), bátanse cerca del fuego para templarlos y que esponjen más. Añádase el azúcar, sígase batiendo hasta que haga relieve (cuando lo que cae del batidor no se borra en el acto). En llegando a este punto añádase la harina, mézclese removiendo despacio; a continuación échese en una bandeja de horno forrada con papel blanco, formando tiras con la pasta. Las tiras de pasta se harán un poco espaciadas para que no se unan al cocer, y cada tira ha de ser de unos tres o cuatro centímetros de ancho.

Cuando esté hecho sáquese la bandeja del horno y déjese enfriar. Cuando esté frío désele vuelta al papel y humedézcase éste con agua fría, empleando una brocha (esto se hace a fin de desprender fácilmente las tiras de bizco-



1. Helados individuales. — 2. Bizcochos enrollados. — 3. Conjunto de *petits fours* (pastelillos)

cho y para que no se rompan al rellenarlos); córtense las tiras en trozos de unos cuatro o cinco centímetros, ahuéquense un poco, rellénense con el dulce de yema. Luego únanse de dos en dos, báñense en un almíbar a punto de hebra fuerte, que se castiga colocando el recipiente de costado y batiéndolo con una espátula para que enturbien. A continuación colóquense en la bandeja de horno, espolvoréense ligeramente con canela molida y métanse al horno durante dos minutos para que se sequen.

*Dulce de yema dura.*—Con 250 gr. de azúcar y un poco de agua hágase un almíbar a punto de bola. Ténganse las yemas en un cazo *que no sea de aluminio*, agréguese el almíbar, revolviendo de prisa con el batidor. Póngase a cocer al baño de maría hasta que se despegue del cazo; mientras cuece hay que revolverlo despacio frotando el fondo y paredes del cazo. En cuanto haya tomado la consistencia debida échese en un plato, pues si se dejara en el cazo se pondría verdoso.

**Bizcochos de Mendaro.**

Estos bizcochitos, especialidad de Mendaro (Guipúzcoa), son muy espumosos y van cubiertos de baño blanco. Se marcan por docenas en papeles blancos. Son muy finos, pero hay que consumirlos muy frescos, pues en cuanto se secan desmerecen.

CANTIDADES.—8 huevos, 250 gr. de azúcar fino, 250 gr. de harina, unas raspaduras de corteza de limón.

Para el baño blanco: 500 gr. de azúcar en pedazos, un decilitro de agua, una clara de huevo, 2 gotas de vinagre.

Unas cuantas hojas de papel blanco corriente.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en una vasija seis yemas de huevo y dos huevos enteros (clara y yema), agregándoles 250 gr. de azúcar fino. Revuélvase bien, sin batir, hasta que el azúcar se haya derretido. Agréguense entonces las raspaduras de limón y 250 gr. de harina fina pasada por un tamiz, y, bien untado todo, agréguense las otras seis claras batidas en punto de nieve y adicionadas de una cucharada de azúcar.

Hágase la mezcla con delicadeza para que no caigan (véase *Claras de huevo*). Téngase preparada una manga de pastelería con boquilla lisa; llénese con el batido y váyase depositando la masa en montoncitos en las hojas de papel (véase *Manga de pastelería*).

Deposítense las hojas en placas y pónganse a cocer al horno (será más rápido poniendo primero las hojas de papel en la placa y haciendo entonces los montoncitos).

Una vez hechos, retírense del horno, úntense con baño blanco y vuélvanse a meter al horno para que se seque un poco el baño.

Retírense entonces del horno y consérvense en los papeles.

En vez de redondos, pueden hacerse largos, como para chocolate.

*Baño blanco.*—Con el azúcar en pedazos y un decilitro de agua hágase un almíbar flojo (véase *Almíbar*).

Bátase una clara a punto de nieve y váyase echándole el almíbar, poco a poco, y dos gotas de vinagre. Hecho esto, trabájese mucho con el batidor de alambre hasta que esté espesa. Empléese.

NOTA.—Si el baño corre al verterlo sobre los bizcochos, hay que engordarlo, calentándolo un poco al fuego y trabajándolo fuerte, hasta espesarlo, y si está demasiado espeso, se le añaden unas gotas de agua o un poco de clara de huevo.

**Bizcochos al chocolate.**

CANTIDADES.—175 gr. de azúcar, 115 gr. de harina, 1 $1/2$ onzas de chocolate, la sexta parte de un litro de leche, un huevo, 2 cucharadas de mantequilla derretida, 2 cucharaditas (8 gr.) de levadura en polvo Royal y $1/4$ de cucharadita de sal fina.

PROCEDIMIENTO.—Bátase bien la yema, añadiendo poco a poco el azúcar; agréguense la mantequilla derretida y el chocolate rallado.

Ciérnase la harina, añádase a ésta la sal y la levadura Royal y mézclese a la masa alternando con la leche. Bátase la clara a punto de nieve, agréguese al preparado. Háganse con papel blanco unos envases (1) de tartaletas y llénense con la masa hasta la mitad y cuézanse a horno moderado por espacio de unos quince minutos. Una vez fríos báñense con glasa real, mermelada de albaricoque, etc., y hágase en cada uno un adorno con nueces picadas, avellanas o con una cereza confitada, etc.

**Bizcochitos americanos.**

En América sírvense calientes, partidos por la mitad y untados con mantequilla, miel, jalea o mermelada

CANTIDADES.—230 gr. de harina, 30 gr. de mantequilla, 4 cucharaditas de levadura en polvo Royal (16 gr.), un pellizco de sal fina y 2 decilitros de leche.

PROCEDIMIENTO.—Amásense todos los componentes, añadiendo poco a poco la leche; sóbesela lo menos que se pueda.

Espolvoréese la mesa y la pasta con harina y estírese con el rollo hasta dejarlo del grueso de dos centímetros y medio. Todo esto hágase muy ligeramente, pues esta masa ha de manipularse poco.

Córtese en discos y háganse cocer sobre placas engrasadas y a horno *fuerte* por espacio de quince o veinte minutos.

**Bizcochos enrollados.**

Llámase así una plancha de bizcocho que se rellena y se enrolla en caliente (ha de hacerse en caliente para que el bizcocho tome bien la forma de un cilindro sin romperse). Luego, unos aconsejan se envuelva en un papel flexible; otros, en un paño hasta que esté frío; ambos procedimientos tienen sus ventajas; elíjase el que más guste.

Los brazos de gitano, los bizcochos suizos, los troncos, los laberintos, juanitas, etc., entran en la serie de los bizcochos enrollados.

Estos bizcochos son muy fáciles de hacer; por tanto, de lucirse, y generalmente gustan a todos.

**Bizcocho enrollado (receta-tipo).**

CANTIDADES (para 6 u 8 personas).—100 gr. de harina, 100 gr. de azúcar corriente, 3 huevos, 2 copitas de ron, kirsch o cualquier otro licor o esencia, 6 ó 7 cucharadas de una mermelada cualquiera.

(1) En las tiendas especializadas en utensilios de cocina venden cápsulas de papel de todas las formas y tamaño.



PROCEDIMIENTO.—Pónganse las yemas de huevo y el azúcar en una vasija, trabájese el conjunto hasta que se haya derretido el azúcar, añádase entonces el licor (lo mismo podrán ser ralladuras de limón o un poco de vainilla) y a continuación la harina previamente pasada por un tamiz y mézclese bien.

Bátanse las claras en punto de nieve (mírese *Claras de huevo*), hágase la mezcla con delicadeza y rapidez, ayudándose de una espátula de madera (sin revolver).

Ahora, para cocer la plancha de bizcocho se pueden adoptar dos métodos: uno, el más rápido, consiste en echar la pasta en una lata de horno con bordes, estilo tartera, que ha de ser más larga que ancha y del tamaño apropiado a estas cantidades, y el segundo, que es el adoptado por los reposteros, extender la pasta encima de una hoja de papel de barba previamente colocada en una lata de horno. Los reposteros suelen marcar el bizcocho introduciendo la pasta en una manga con boquilla lisa de un centímetro de diámetro y formando el cuadro a un centímetro del borde del papel; luego se alisa todo con el dorso de una cuchara y se mete al horno muy flojo durante veinte o veinticinco minutos.

NOTA.—Cociéndolo en molde se untará éste ligeramente con mantequilla, espolvoreándolo además con harina.

Cuando haya tomado un bonito color dorado *claro* (no ha de tostarse, pues si se pone crocante se cascará al enrollarlo) se saca del horno y se vuelca encima de un mármol; si se hace con papel, se retira éste, y sobre el lado que estaba pegado al papel o al molde se extiende la mermelada previamente pasada por un tamiz, y *en el acto* se enrolla el bizcocho como si fuera una servilleta, formando un cilindro. Este se envolverá en un papel o en un paño si se quiere que quede muy apretado; pero también suele tener el inconveniente de que se ablanda. Este bizcocho, por tanto, una vez relleno, se dejará enfriar encima de la rejilla.

Para el adorno del bizcocho úntese con mermelada por la superficie y luego hágasele rodar sobre azucarillo pulverizado o sobre almendras tostadas y molidas, o bien, más sencillamente, espolvoréese con abundante azúcar glas (si se quiere, una vez espolvoreado márquense unas líneas al través con un hierro calentado al rojo blanco; esto ha de hacerse muy de prisa, apoyando apenas el hierro en el azúcar).

# CAPITULO VI

# El hojaldre

## (La pâte feuilletée)

La pasta de hojaldre es la que tiene más aplicaciones, lo mismo en la repostería que en la cocina, y, sin embargo, a pesar de ser tan corriente su empleo, son relativamente pocas las personas que la hacen buena, y es que el hojaldre necesita ser elaborado en determinadas condiciones.

El hojaldre hecho en casa es superior al de la mayoría de las pastelerías, y conviene aprender a hacerlo. Nosotros daremos para ello cuantas explicaciones juzguemos necesarias, y rogamos a nuestros lectores no se alarmen por ello, sino que al confeccionar por vez primera hojaldre empiecen por estudiar bien la fórmula que damos de él, y cuando se hayan posesionado bien de ella la sigan punto por punto, pues en la confección del hojaldre cualquier detalle tiene importancia.

NOTA.—Aunque el hojaldre no saliera bien las dos o tres veces primeras, no por eso habría que desanimarse, sino hacer lo que nosotros hicimos: volver a empezar al siguiente día y al otro, hasta que nos resultaron perfectos los volovanes.

Necesítase para el hojaldre:

Elaborarlo en una habitación fresca, cuanto más fresca mejor (de ahí el motivo que resulte mejor en invierno que en verano).

NOTA.—Sin hielo es inútil en verano pretender confeccionar un buen hojaldre, pues cuanto más fría esté la masa y más caliente el horno tanto más ligero y perfecto saldrá ello.

Es necesario también que el que opera tenga frías las manos, pues las personas de manos calientes o sudorosas será difícil lo hagan bueno. Para corregirlo, durante la manipulación se refrescarán a menudo las manos con agua de la fuente, secándolas cada vez.

(No creo tenga necesidad de advertir que antes se lavarán esmeradamente las manos, *no empleando jabón de olor*, y a pesar de ello se aclararán varias veces las manos, pues si no, el olor a jabón persiste y se comunica a la pasta.)

Es preciso también no ser torpe de manos, pues el hojaldre, para no recalentarse y no tomar correa, requiere ser trabajado muy de prisa y poco sobado.

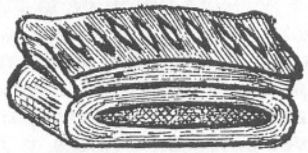


Para la confección del hojaldre se necesita: Un rollo de pastelería, un decilitro, un raspador, una tabla de pastelería, un cedazo y un cuchillo muy afilado de hoja larga.

*El rollo de pastelería* se emplea para extender o aplanar la masa. Es de

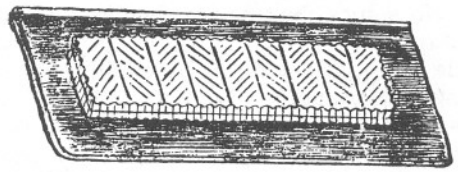


Hojaldradas



Pasteles de hojaldre

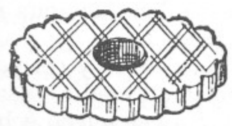
absoluta necesidad que esté muy derecho, y para que no se tuerza no hay que mojarlo. Para limpiarlo se aguarda que la masa que tenga pegada



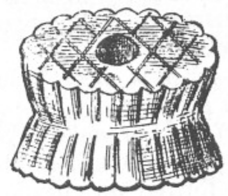
Pastel de hojaldre. Se divide por sus rayas en pastelillos individuales

se haya secado, frotándolo entonces con un trapo y conservándolo en sitio seco.

*El decilitro* se emplea para medir el agua, aunque puede ser substituído



Hojaldrito: figura 1.ª



Hojaldrito: figura 2.ª

por un vaso; es tan pequeño su coste y tan útil en muchos casos, que se debe adquirir uno.

*El raspador* podrá ser substituído por un cuchillo.

*El tamiz* o *cedazo* es indispensable para cerner la harina, por fina que ésta sea.

*Los componentes del hojaldre.*—La *harina* debe ser de la llamada de hojaldre o galleta y que no toma correa.

La *mantequilla* ha de ser fresquísima y de calidad superior. Tiene que conservarse muy dura, así que se la tendrá al fresco, y en verano, en hielo. Cuando se vaya a emplear se *ablandará*, envolviéndola en un trapo empol-

vado con harina y sobándola a través de él con la mano, ***nunca*** arrimándola a la lumbre.

NOTA.—No vaya a creerse que todo esto no tiene importancia; nada más erróneo. Con mantequilla derretida sería imposible hacer la masa, que se escaparía fuera.

De la perfecta unión de la mantequilla con la masa depende la perfección del hojaldre. La mantequilla y la masa han de tener igual consistencia para que la mantequilla se reparta por igual, pues de sobra se comprende que si la mantequilla está muy dura quedará amontonada en parte, y si está demasiado blanda se escapará fuera.

Tal vez parezcan ociosas y hasta pesadas tantas advertencias y recomendaciones, pero estoy segura de que los novatos nos las agradecerán.

NOTA IMPORTANTE.—El hojaldre con mantequilla es el más exquisito, pero también el más difícil de elaborar; por tanto, aconsejamos que los *ensayos* se hagan con margarina. Da buen resultado, pues sube más que la mantequilla, y estando recién hecho resulta bueno. La margarina ha de ser muy buena.

En Levante y en el Sur se emplea mucho la manteca de cerdo para confeccionar hojaldre. No somos partidarios de ella, pues resulta muy pesada y poco fina al paladar.

La proporción de margarina y de manteca de cerdo es exacta a la mantequilla, así como su elaboración.

Ciertos pasteles y pastas requieren que se dé a la pasta un número distinto de *vueltas;* pero esto lo indicará siempre la receta, así como una proporción menor de grasa, resultando una pasta menos fina, pero necesaria para ciertos postres.

**Elaboración del hojaldre.**

CANTIDADES.—250 gr. de harina superior, 250 gr. de mantequilla fresquísima, 1 1/4 decilitros de agua *fría*, 1/2 cucharadita de sal, harina para espolvorear la masa y la mesa, la necesaria.

PROCEDIMIENTO.—Colóquese una mesa (o la tabla de pastelería) delante de una ventana abierta.

Póngase sobre la mesa la harina, el decilitro lleno de agua muy fría, la sal, el tamiz o cedazo, el raspador y un cuchillo.

*Preparación de la masa.*—Una vez la harina pesada y cernida se la dispone sobre la mesa en montón. Se la ahueca en medio ensanchando el hueco hasta formar un círculo con la harina. En ese hueco échese la sal y el decilitro de agua.

Empleando solamente la *punta de los dedos de la mano derecha*, y una vez derretida la sal, se incorporará la harina, atrayéndola hacia el centro y vertiendo a medida el agua necesaria hasta formar una bola de masa más bien blanda que dura (no se puede precisar la cantidad de agua exacta, pues según la calidad de la harina necesita más o menos agua; las mejores absorben más), y no importa que la masa quede ordinaria; lo necesario es trabajarla de prisa y no amasarla para que no tome correa.

(Cuando la masa toma correa (se pone elástica), no se puede darla forma y no sube al cocer.)

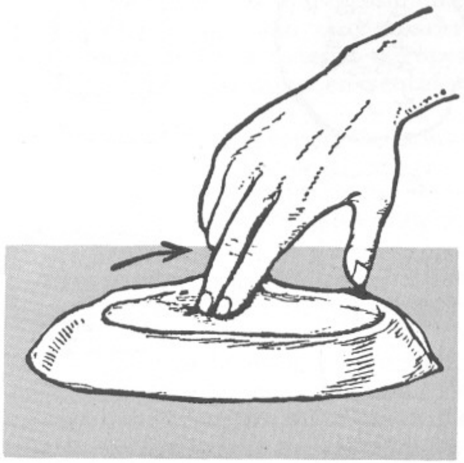
*Triturado de la masa.*—Después de hecha la bola de masa hay que ponerla fina; como *no se debe* amasarla, se la triturará o aplastará de la siguiente forma:



El operador separará porciones del montón de masa colocado a su izquierda, y con la palma de la mano derecha oprimirá contra la mesa cada pedazo de masa, haciéndolo a la vez resbalar hacia arriba, repitiendo esta operación hasta que toda la masa haya sido aplastada, pasando entera a la derecha.

Si no queda fina se aplasta por segunda vez, pero con una suele bastar.

*Descanso de la masa.*—Después se la recoge en forma de bola bien alisada, y con la consistencia más bien blanda, pero *sin que se pegue a las*



Colocación de la harina para unirla con los demás ingredientes

*manos*, se coloca sobre un plato espolvoreado con harina, se le hace unos cuantos cortes con un cuchillo y se la deja reposar al fresco de quince a veinte minutos. Se tapa, para que no se le forme corteza, con una servilleta algo (apenas) humedecida.

*Incorporación de la mantequilla.*—Después de haber ablandado la mantequilla como lo hemos explicado en los *Componentes del hojaldre*, se espolvoreará la mesa con abundante harina y se pondrá la bola de masa en medio. Se le aplanará con la mano formando con ella un cuadro; en medio se colocará la mantequilla formando también un cuadro, pero más pequeño, y se cubre con la masa, cogiendo ésta por los cuatro costados y soldándolos de modo que la mantequilla quede encerrada dentro de la masa como un pliego en un sobre.

(De cómo se coloca la mantequilla y se aplana después la masa depende casi el éxito del hojaldre.)

*Aplanamiento de la masa.*—La mesa y la masa se espolvorean con harina. Con el rollo se aplanará suavemente primero en todos los sentidos para que la masa se ensanche un poco. Se rectificarán los bordes empujándolos hacia dentro con un cuchillo para que la masa se conserve muy recta, y hasta se recortarán algo si es necesario.

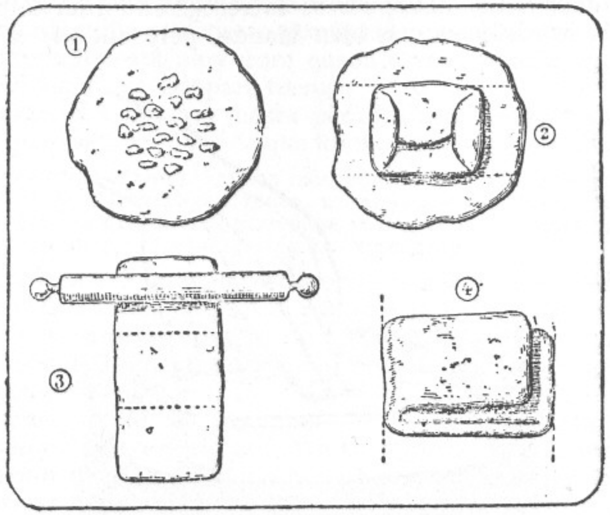
Una vez que la masa haya quedado bien igualada, se procederá a darla la primera *vuelta*.

*La primera y segunda vueltas.*—Dar una *vuelta* a la masa consiste en

aplanarla primero con el rollo hasta darla la extensión y espesor necesarios, y en doblarla seguidamente en tres. Tantas veces como se aplane y se doble una masa, otras tantas vueltas se le habrá dado.

Al hojaldre, generalmente, se le dan seis vueltas, de dos en dos, con un intervalo de quince minutos entre cada dos vueltas.

Para dar las dos primeras vueltas a la masa se hará lo siguiente:




Confección del hojaldre: 1. La pasta y la mantequilla en pedacitos. 2. La masa encerrando la mantequilla. 3. Afinación de la masa. 4. Dobleces que hay que darle

Se volverá a espolvorear la mesa y la masa con abundante harina y se colocará la masa bien en medio (después de espolvoreada la mesa se coloca la masa y se la espolvorea).

Se colocará el rollo, también enharinado, *justo en medio* de la masa, y agarrando las dos extremidades del rollo se le empujará, haciendo siempre igual presión, primero hacia arriba, y volviéndolo a colocar en el mismo sitio, hacia abajo.

Se tendrá cuidado, al aplanarla, que la masa se extienda siempre muy derecha, sin entrantes ni salientes, y lo que pueda quedar desnivelado se rectificará con el cuchillo, recortándolo si es necesario.

Cuando la masa haya quedado extendida en una tira de unos 60 cm. de largo por 20 ó 25 (o algo más) de ancho, se la doblará en tres. (Durante el trabajo habrá que espolvorear la mesa y la masa con harina cuantas veces se vea que la masa corre peligro de pegarse a la mesa o al rollo.)

La masa se dobla en tres cogiéndola por la parte de arriba y doblando las dos terceras partes; luego se la coge por el borde de abajo y se echa sobre los dos dobleces.

Se hará rodar suavemente el rollo pasándolo por encima, no para aplanarla, sino únicamente para que se peguen los tres dobleces... y *queda terminada la primera vuelta.*

En seguida se le da la segunda.

Para ello se raspa la mesa, recogiendo la harina que se ha pegado, y se vuelve a espolvorearla para que la harina quede bien repartida.



Se coloca la masa haciéndola girar de modo que la parte que quedaba colocada frente a nosotros quede a nuestra izquierda, presentando la masa el aspecto de un libro cerrado, cuyo lomo quedaría a nuestra derecha.

Se rectificarán siempre los bordes de la masa para que no presenten desniveles. (Esto ya lo hemos dicho, pero como es tan importante para el éxito del hojaldre lo volvemos a repetir.)

Una vez colocada la masa se volverá a aplanarla exactamente como la primera vez, doblándola seguidamente en tres.

(Se tendrá cuidado, al colocar la masa para aplanarla y doblarla, de colocarla siempre en sentido contrario a la colocación anterior, de modo que el costado que hemos denominado el lomo al comparar la masa a un libro cerrado quede siempre colocado a la derecha del operador, y es necesario para que la masa sea aplanada siempre en sentido contrario a la vez anterior.)

El tomar como punto de partida el centro de la masa para aplanarla es para que la mantequilla se reparta por igual, pues si se empezara por una punta (la de abajo o la de arriba) la mantequilla que está amontonada en el centro, al ser empujada por el rollo y no tener espacio suficiente para extenderse, se aglomeraría formando cuña y llegaría, por la presión, a reventar la masa y a salir fuera: para impedirlo recomendamos que, sobre todo las primeras vueltas, sea el centro el punto de partida para el aplanamiento de la masa.

Una vez doblada la masa se la coloca en un plato espolvoreado con harina, y con la punta del dedo se le hacen dos señales y se deja en reposo al fresco, cubierta con una servilleta para que no se seque.

(Se le harán tantas señales a la masa como vueltas se le hayan dado; así no hay temor a equivocarse.)

*La tercera y cuarta vueltas.*—A los quince o veinte minutos se espolvorea la mesa con harina y se vuelca la masa en medio, siempre colocando la parte que he denominado el lomo a la derecha del operador, y se vuelve a hacer en todo igual como lo hemos explicado para la primera y segunda vueltas, cuidando de hacer girar la masa a cada vuelta y dejándola reposar otros quince minutos después de haberla hecho cuatro marquitas con el dedo.

*La quinta y sexta vueltas.*—A los quince minutos se vuelve a darle otras dos vueltas y queda terminado el hojaldre y dispuesto para lo que se quiera hacer con él.

El número de vueltas debe ser seis exactamente, no vaya a figurarse el inexperto que dándole un número mayor de vueltas subirá más el hojaldre. Es un error: *sobrepasadas las seis vueltas la pasta sube mucho menos*, volviéndose más mantecosa, más pastosa, menos ligera.

(Algunas pastas y pastelillos, tales como los coroneles, las palmeras, etcétera, las requieren; pero eso lo indica siempre la receta.)

NOTA.—El hojaldre, una vez dada la primera vuelta, puede, si así conviene, guardarse en sitio fresco hasta el día siguiente, terminando su preparación.

**Observaciones sobre el hojaldre.**

Disponiendo de una nevera se meterá en ella el hojaldre durante los *reposos* (en verano). Pero creyendo hacerlo mejor, no váyase a colocarlo sobre hielo, ni rodeado de hielo, pues no conviene que la mantequilla se

ponga demasiado dura, pues al aplanar luego la masa, la mantequilla, endurecida, haría resistencia y no se uniría bien, llegando hasta reventar la masa.

Volvemos a insistir en que en el verano no resulta tan bien el hojaldre como en tiempo frío; sin embargo, todo ello es cuestión de práctica y experiencia (*tour de main*, que dicen los franceses).

El hojaldre es una pasta delicada; pero no se debe uno desanimar ante el primer fracaso, pues sería un milagro si se acertara a la primera.

**El hojaldre (resumido).**

Con la harina, el agua necesaria y un poco de sal hágase una bola de masa más bien blanda, pero sin que se pegue a las manos, y póngase después de hecha veinte minutos en reposo al fresco.

Incorpórese la mantequilla a la masa, encerrándola dentro de ella (como un pliego en un sobre).

Aplánese la masa en una tira de unos 60 cm. de largo por unos 25 ó 28 de ancho, cuidando mucho de que la tira esté muy derecha (si es necesario recórtense los salientes); dóblese en tres. Hágase dar media vuelta a la masa, vuélvase a aplanar con el rollo y téngase unos quince o veinte minutos en reposo.

Se volverá a aplanar y doblar la masa otras cuatro veces con un reposo de quince minutos entre cada dos vueltas. En total, son seis vueltas y 18 dobleces. Después de cinco minutos de descanso empléese la masa.

**Hojaldre con manteca de cerdo.**

CANTIDADES.—500 gr. de manteca de cerdo (manteca pura y muy firme), 500 gr. de harina fina, 10 gr. de sal, 2 $^1/_2$ decilitros (o algo más) de agua.

PROCEDIMIENTO.—Se elabora exactamente igual como lo hemos explicado (véase *Elaboración del hojaldre*).

**Hojaldre más económico.**

CANTIDADES.—400 gr. de manteca de cerdo (manteca pura y bien firme), 625 gr. de harina fina, 25 gr. de sal fina, 3 $^1/_2$ decilitros (o algo más) de agua.

PROCEDIMIENTO.—Exactamente igual que como lo hemos explicado (véase *Elaboración del hojaldre*), dándole sólo cuatro *vueltas* en vez de seis.

**Hojaldre con sebo.**

Este hojaldre se confecciona exactamente igual que como el hojaldre con mantequilla, reemplazando la mantequilla con sebo extraído del riñón de buey (el sebo que envuelve a éste). Esta pasta resulta tan buena como la que integra mantequilla; pero ha de ser recién horneado, pues al enfriarse el gusto a sebo resalta demasiado.

El sebo se recomienda para los climas cálidos, y en verano, cuando la mantequilla está demasiado blanda (ya hemos dicho que la mantequilla ha de tener consistencia para el objeto). Se prepara de la manera siguiente: se limpia bien de hebras, se machaca en el mortero, pasándola seguidamente por un tamiz número 20. Luego se utiliza como la mantequilla.



**Pastel champiñi.**

Pastel de hojaldre relleno con dulce de albaricoque (muy fácil sabiendo hacer hojaldre).

CANTIDADES —Para la pasta: 250 gr. de harina superior, 250 gr. de mantequilla, 1 $^1/_2$ decilitros de agua, 5 gr. de sal.

Para el relleno y decorado: 400 gr. de dulce de albaricoque, 50 gr. de azúcar avainillado.

PROCEDIMIENTO.—Hágase el hojaldre como lo hemos explicado detalladamente en la receta *El hojaldre*.

Pásese el dulce o mermelada de albaricoque por el cedazo, y después de añadirla un par de cucharadas de azúcar hágase hervir hasta que espese mucho (tiene que estar muy espeso para que no se ensanche ni se escape fuera de la masa); se conocerá que está en punto si echando una cucharadita a un plato no se ensancha. Se separará entonces del fuego, pero no se dejará que se enfríe del todo, pues se cuajaría y no se podría rellenar bien el pastel.

Una vez preparados el hojaldre y el dulce procédase a modelar y rellenar el pastel.

Colóquese la masa sobre la mesa espolvoreada con harina y espolvoréese también la masa.

Con el rollo aplánese la masa, désele unos 35 cm. de largo por 15 ó 16 de ancho y unos seis milímetros de espesor.

Córtese la tira en dos pedazos cuadrados, recórtense los bordes para que resulten derechos y mójese un cuchillo con agua para que no se le pegue la masa.

Colóquese uno de los cuadros de masa sobre una placa de horno ligeramente rociada con agua fresca.

En medio del cuadro de la masa viértase buena cantidad de dulce, dándole cuando menos un espesor de un centímetro, y colóquese el dulce, cuidando de dejar por toda la vuelta un borde limpio de dos centímetros (si tuviera dulce no se pegarían bien las dos cubiertas de masa, escapándose al calentarse el dulce por los sitios mal soldados).

Mójese con agua el espacio libre y cúbrase el dulce con el segundo pedazo de masa y ajústese bien los dos bordes, haciendo presión con el dedo por toda la vuelta para pegarlos bien.

Métase a cocer a *horno fuerte;* mientras el pastel esté en el horno procúrese, para vigilarlo, entreabrir la puerta del horno solamente lo indispensable, pues el enfriamiento y las corrientes de aire perjudican el hojaldre, impidiéndole subir.

Si el pastel se dora demasiado por un lado, désele vuelta. Se conocerá que está en su punto cuando resista al tacto y tenga bonito color dorado. Sáquese entonces del horno y espolvoréese (si gusta) con azúcar glas avainillado, y si no, con azúcar corriente.

El hojaldre es más gustoso recién hecho.

**Hojaldrada al franchipán.**

Es un pastel muy bueno y sencillísimo para las personas que saben hacer hojaldres. Se compone de dos cubiertas de hojaldre rellenas con franchipán de almendras.

CANTIDADES (para unas 9 ó 10 personas).—Para la pasta: 300 gr. de harina finísima, 300 gr. de mantequilla fresquísima, 1 1/2 copitas de ron o coñac, un poco agua, harina para espolvorear la mesa y la masa, un huevo para untarlo.

Para el franchipán: 50 gr. de almendras molidas, 50 gr. de azúcar glas, 50 gr. de mantequilla finísima, un huevo (grande), 1 1/2 cucharadas de ron o kirsch, azúcar glas para espolvorear el pastel.

NOTA.—Si se le pone ron a la pasta, póngase ron al franchipán, y si es coñac, póngase kirsch al franchipán (se podrá reemplazar el licor del franchipán por canela, vainilla, etc.)

PROCEDIMIENTO.—Prepárese el hojaldre exactamente como lo hemos explicado en la receta *El hojaldre*, añadiéndole además el ron o coñac (que se podrá suprimir, pues no es indispensable).

Se podrá tener preparado de antemano el franchipán, menos la mantequilla, que se añadirá al momento de rellenar el pastel.

*El franchipán.*—Si las almendras no están molidas mírese la receta de «Las almendras» y prepárense según va indicado.

Una vez molidas las almendras (y lo mismo si están molidas de la confitería) se echan al mortero, se les añade el huevo y se machacan un poco; seguidamente añádase también el kirsch y el azúcar y se reserva la mantequilla para añadirla a última hora.

*Modelado del pastel.*—Una vez hecho el hojaldre, sepárese la masa en dos porciones, la una mayor que la otra. La *menor* servirá de *fondo* o *asiento* al pastel, y la *mayor*, de *cubierta*.

Con el rollo aplánese en forma de torta la porción menor, dándole una extensión de 26 a 27 cm. y un espesor de unos cuatro centímetros.

Aplánese igualmente la porción mayor, pero dejándola más gruesa (unos ocho milímetros) y del tamaño necesario para que cubra el pastel; una vez colocado el relleno (como el relleno levanta, de sobra se comprende que la cubierta, para llegar al mismo borde del fondo, tiene que ser mayor que éste).

Colóquese la torta más delgada sobre una placa de horno sin bordes y previamente humedecida con agua para que no se le pegue la masa.

Una vez colocada la torta, añádase al franchipán la mantequilla derretida al baño de maría y téngase el cuidado de no verter el suero de la mantequilla (el fondo lechoso que se forma al derretir la mantequilla). Bátase un rato para ponerla espumosa y vuélquese justo en medio de la torta sin extenderla, pues bastante se esparcerá al calentarse.

Humedézcase el borde de la masa con agua fría (la parte que queda libre alrededor del relleno) y con cuidado colóquese encima del relleno la segunda porción de masa. Ajústense bien los bordes de ambas masas, apretándolos un poco por toda la vuelta con el dedo para pegarlos bien (para que quede redondo colóquese un armazón de torta y recórtense los salientes, y si no, redondéese el pastel lo mejor que se pueda con un cuchillo).

Con las púas de un tenedor háganse dibujos o arabescos sobre la cubierta del pastel, y con un cuchillo puntiagudo pínchese varias veces en diferentes sitios para que el vaho tenga salida y no reviente el pastel, y por último, dórese con huevo batido.

Métase en seguida en el horno y cuézase una media hora a horno fuerte. Se conocerá que está en su punto cuando los bordes estén secos y se desprenda fácilmente de la placa.



Espolvoréese entonces con azúcar glas y vuélvase a meter al horno (que deberá estar muy caliente para que en breves instantes se derrita el azúcar y dé brillo al pastel).

Sáquese entonces el pastel del horno y colóquese sobre la rejilla para que se oree.

NOTAS.—1.ª Este pastel, como todos los hojaldres, tiene que triplicar de volumen y cuidarlo mucho mientras permanezca en el horno para que no se tueste más por un lado que por otro y a la vez que no le dé el aire, pues le impide subir. Para vigilarlo se entreabrirá apenas la puerta del horno, cerrándola en seguida.

2.ª Cuídese al pintarlo con el huevo batido que no corra por los bordes de fuera, pues eso también le impedirá subir.

**Jalousie.**

Pastel de hojaldre relleno con una mermelada de albaricoque. A este pastel se le da la forma estrecha y alargada.

PROCEDIMIENTO—Confecciónese el hojaldre (véase *El hojaldre*); háganse dos bandas de medio centímetro de grueso por 10 cm. de ancho y 30 de largo.

NOTA.—El grueso y el ancho siempre serán los mismos; pero tocante a la largura, no, pues en vez de un pastel se pueden hacer dos de 15 cm. de largo o cuatro de siete.

Una de las bandas se coloca en una placa de pastelería, se pone en el centro a lo largo mermelada muy gorda, se humedecen los cuatro extremos con agua fría y se cubre con la otra banda. Se apoya el dedo por toda la vuelta para que se peguen las dos bandas (para que no pueda escapar la mermelada). Se igualan los bordes, empujándolos hacia dentro con la hoja de un cuchillo, se hacen unas incisiones sobre la superficie del pastel con la punta de un cuchillo fino y se cuecen a horno fuerte (aproximadamente necesitarán unos quince minutos).

Cuando estén doradas sáquese la placa del horno, úntese la superficie con glaseado de albaricoque (véase *Glaseado de albaricoque*) y espolvoréese con azúcar granizado.

**Milhojas.**

CANTIDADES (para 10 personas).—600 gr. de harina fina, 600 gr. de mantequilla, 325 gr. de agua, 12 gr. de sal, 3 yemas de huevo, mermelada de albaricoque, mermelada de manzana, jalea de grosella o de frambuesa, merengue.

PROCEDIMIENTO—Con la harina, la mantequilla, la sal y las yemas de huevo confecciónese pasta de hojaldre, dándole diez vueltas. (Mírese la receta *El hojaldre*).

Aplánese la masa con el rollo hasta dejarla del espesor de un centímetro y medio.

Divídase la masa en 16 ó 18 pedazos y cada pedazo vuélvase a aplanarlo, dándoles la forma de discos y dejándolos delgadísimos (un milímetro y medio de espesor).

NOTA.—Dos de los discos háganse mayores que los demás para colocarlos como base y remate del pastel.

Déjense en reposo los discos, cuando menos por espacio de dos horas:

úntense entonces con clara desleída en un poco de agua, deposítense sobre placas de horno untadas con mantequilla, espolvoreándolas con azúcar molido.

Para que no se deformen al cocer pínchese cada disco en diferentes sitios con la punta de un cuchillo fino y pónganse a cocer por espacio de una media hora a horno bastante fuerte (los discos han de tostarse ligeramente), y una vez cocidos déjense enfriar.

Ya fríos, cójase uno de los dos discos mayores y úntese con una capa de mermelada de albaricoque, tápese con otro disco y úntese con la jalea; colóquese sobre éste otro disco, untándolo con albaricoque, y así sucesivamente hasta concluir, terminando con el otro disco mayor.

Mézclese mermelada de manzana con la de albaricoque, pero conservándolo *muy espeso*, y con ello llénese por toda la vuelta el hueco que habrá entre el primero y el último disco.

Cúbrase la superficie del pastel con merengue, espolvoréese éste con azúcar y métase un momento en el horno para tostarlo un poco.

No detallamos más esta receta, pues las personas que se atrevan con este pastel tienen que ser competentes en la materia.

**Otras maneras de milhojas.**

Los milhojas pueden rellenarse de muchas maneras:

*a*) Con crema chantilly.
*b*) Con crema pastelera adicionada de praliné y jalea de grosella.
*c*) Con dulce de yema dura, glaseada de albaricoque y merengue.
*d*) Con una crema de mantequilla aromatizada con un licor.
*e*) Con una crema de mantequilla al café o chocolate, etc., etc.

**Canutillos.**

Compónense de hojaldre, que se modela en forma de canutos, cuyos huecos se rellenan con crema pastelera y se espolvorean con azúcar glas.

Cantidades (1).—Para la masa: 300 gr. de harina superior, 300 gr. de mantequilla superior, 2 ó 3 decilitros de agua, $^1/_2$ cucharadita de sal, un huevo (para barnizarlos).

Para la crema pastelera: 125 gr. de azúcar, 50 gr. de harina, $^1/_2$ litro de leche, un huevo entero, 4 yemas de huevo, una tercera parte de corteza de limón, un trozo de corteza de canela, azúcar glas para espolvorearlos; harina para espolvorear la mesa y la masa.

Procedimiento.—Prepárese el hojaldre tal como lo hemos explicado en la receta *El hojaldre*.

Ya hecha la masa, aplánese con el rollo sobre el mármol enharinado, cogiendo siempre como punto de partida el centro de la masa y dirigiéndola en todos los sentidos hasta ponerla muy delgada y divídase en tiras de unos 10 cm. de ancho.

Ténganse preparados dos o tres docenas de canutos de hojalata de unos 11 cm. de largo. (El que indicamos es el tamaño corriente; pero en Bilbao, para regalarlos y en ciertas fiestas, los hacen mucho mayores. En cambio, para meriendas y refrescos aconsejamos se hagan mucho más pequeños.)

(1) Éstas podrán ser aumentadas cuanto sea necesario, conservando siempre las mismas proporciones.



Córtense las tiras al través, dejándoles el tamaño necesario para poder enrollarlas a los canutos.

Untense (con un pincel) con huevo batido, una vez enrolladas a los canutos, solamente por la parte que ha de quedar arriba, y una vez dispuestos sobre una placa o bandeja de horno se pondrán a cocer a horno fuerte.

Sáquense (una vez hechos) de sus respectivos canutos y cuídese de no romperlos, pues si están bien hechos serán frágiles y fáciles de romper. Una vez hechos, pueden esperar un rato mientras se hace la crema.

*La crema pastelera.*—Pónganse en un cazo el azúcar, la harina, el huevo entero y las 4 yemas. Revuélvase bien.

Mientras tanto, póngase la leche a cocer con el limón y la canela. Cuando hierva, viértase sobre el otro preparado, batiéndolo a la vez con el batidor de alambre. Póngase a la lumbre para que espese. Una vez bastante espeso, retírese del fuego y póngase a enfriar, revolviéndolo a menudo con el batidor, sobre todo al principio.

Rellénense los canutillos y espolvoréense con azúcar glas.

(Los canutillos se rellenan muy fácilmente empleando la manga de pastelería con boquilla de hojalata de abertura redonda. (Mírese la *Manga de pastelería.*)

**Pasteles de hojaldre y manzanas.**

Para aprovechar recortes de masa de hojaldre.

Cuando se hace un volován o algún pastel fino de hojaldre siempre quedan recortes de la masa; para aprovecharlos se harán estos pasteles.

Procedimiento.—Recójanse los restos de masa que se llaman recortes, fórmese con ellos una bola y manipúlese lo menos posible.

Colóquese la masa sobre el mármol espolvoreado con harina; espolvoréese igualmente la masa y estírese con el rollo, dándola unos cinco o seis milímetros de espesor.

Recórtense con el cortapastas en forma de tortitas y póngase en medio, bien mermelada *muy espesa* de manzana, bien, lo que resulta más económico, rajitas de manzana cruda (al final explicaremos el modo para prepararlas). Se doblarán en dos, cuidando de dejar los bordes libres de manzana y humedeciendo dichos bordes con agua para soldarlos bien y que no corra peligro el relleno de escaparse fuera al cocer.

Para soldarlos empléese de estos dos métodos el que mejor convenga. Después de unir los bordes apóyese con el dedo para unirlos bien, y con pinzas, o a falta de ellas con las púas de un tenedor, hágase un dibujo por el borde, o bien enróllense los bordes sobre ellos formando como un reborde.

Con un cuchillo puntiagudo pínchense las cubiertas de los pasteles en tres o cuatro sitios para dar salida al vaho, pues sin esta precaución se reventarían al cocer.

Pónganse sobre placa de horno ligeramente humedecida con agua fría y cuézanse a horno fuerte, pero no demasiado, y sosténgase bien el calor. Necesitan de treinta y cinco a cuarenta minutos para cocerse.

Cuando lo estén (se conocerá en que resisten al tacto y se desprenden solos de la placa), sáquense y pónganse sobre la rejilla colocada en alto para que se oreen bien por todo. Espolvoréense con azúcar glas, si gusta avainillado, y sírvanse.

*Preparación de las manzanas.*—Si se emplea dulce o mermelada de manzana ha de ser muy espesa, pues líquida ablandaría la masa, escapándose fuera al cocer.

Más económico y práctico resulta rajas de manzanas peladas y limpias de pepitas. Las rajas se cortarán muy delgadas y se tendrán un buen rato en infusión con azúcar glas (lustre), sacudiéndolas de vez en cuando para que se impregnen bien de azúcar.

**Regentes.**

Pastelillos de hojaldre rellenos de mermeladas de frutas, crema pastelera, yema, franchipán, etc., y hechos en forma de medias lunas.

PROCEDIMIENTO.—Prepárese masa de hojaldre tal como lo hemos explicado en la fórmula de *El hojaldre*.

Hágase en todo igual a como lo hemos explicado en los *Pasteles de hojaldre y manzanas*, cuidando al recortar la masa de aprovecharla bien, pues no se puede volver a amasarla y a aplanarla con el rollo; resultan, por tanto, mucho más finos. (Los recortes de masa aprovéchense para pastas, empanadillas de carne, tartaletas, etc.)

Mírese la manera de preparar el relleno escogido en los capítulos *Rellenos y guarniciones* o en *Cremas y natillas*.

Se untarán ligeramente con huevo batido, cuidando de que no se corra a los bordes, pues no dejaría que subiese la masa, y métanse a cocer a horno caliente sobre placa humedecida con agua fría.

A medio cocer se espolvorearán *muy rápidamente* con azúcar glas, cuidando de que se acaramelen, pero sin quemarse.

**Pasteles cuadrados de hojaldre.**

Confecciónanse exactamente como los anteriores, variando la forma.

PROCEDIMIENTO.—Recórtese la masa en trozos cuadrados; en medio de cada cuadrado póngase el relleno que se quiera (mermelada, crema, etc.); humedézcanse los bordes con un poco de agua y cúbrase con otro cuadrado; para que se unan bien se prensarán un poco por toda la vuelta con el dedo. Sígase para todo lo demás la receta de los *Regentes*.

**Chantillys.**

Pasteles compuestos de dos tapas de hojaldre fino relleno con crema chantilly.

PROCEDIMIENTO.—Téngase preparada una pasta de hojaldre como viene explicada en la fórmula *El hojaldre*.

Téngase igualmente preparada la crema chantilly (véase su fórmula).

Cuando todo esté dispuesto espolvoréese con harina un mármol, encima colóquese la pasta, espolvoréese ligeramente con harina y aplánese con el rodillo hasta dejarla del grueso de tres milímetros.

Córtese la pasta en trozos ovalados —se cortarán mayores siendo para pasteles y muy pequeñitos para pastelillos propios para té—; encima de la mitad de la totalidad de los trozos deposítese una cucharada de crema, dejando un espacio libre por toda la vuelta; con un pincel mojado en agua fría humedézcase ligeramente el espacio dejado libre, cuidando de que el agua no se corra fuera, pues mojándose el borde no sube el hojaldre; cúbrase la crema con otro trozo de pasta y píntese por encima con huevo batido, cuidando, por el mismo motivo que el agua, de que no se mojen los bordes.



Cuézanse a horno bastante fuerte en placas ligeramente humedecidas con agua fría, y poco antes de cuando se vayan a sacar del horno espolvoréense con azúcar glas para acaramelarlos (algunos prefieren espolvorearlos después de retirados del horno. Una vez cocidos retírense inmediatamente de la placa para que no se ablanden.

**Pastelillos Condé.**

Hojaldritos con praliné.

CANTIDADES (para 16 pastelillos).—Para el hojaldre: 125 gr. de harina, 70 gr. de mantequilla, 3/4 de decilitro de agua, un pellizco de sal.

Para el praliné de la guarnición: 40 gr. de azúcar glas (lustre), 4 ó 5 nueces o avellanas, las 3/4 partes de una clara de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Hágase el hojaldre como lo hemos explicado en la fórmula *El hojaldre*, con la diferencia que sólo se le da *dos vueltas*, con un descanso de doce minutos después de las dos primeras vueltas.

Prepárese el praliné, pélense las nueces o las avellanas, métanse un rato en el horno y frótense con las palmas de las manos hasta que suelten el pellejito y píquense muy finas. Pónganse en un tazón las tres cuartas partes de una clara, añádase el azúcar, bátase la mezcla por mucho espacio de tiempo, hasta que forme pliegues al caer de alto. Añádanse entonces las nueces o las avellanas picadas y resérvese.

Espolvoréese el mármol con harina y colóquese en medio la masa; espolvoréese también con harina y aplánese como para darla otra vuelta, es decir, extiéndase en una tira de 26 cm. de largura y dóblese, pero solamente en dos en vez de en tres, que es lo corriente.

Vuélvase a aplanar y dése a la masa la forma de un rectángulo (un cuadro alargado) de 20 cm. de largo por 15 de ancho y unos ocho milímetros de espesor, córtese por la mitad de modo que queden dos tiras de 20 c. de largo y solamente de siete centímetros y medio de ancho.

Cúbranse las dos tiras con una capa de praliné, recórtense los bordes de las tiras y cada una de ellas divídase en ocho rectángulos; colóquense éstos en una placa de horno rociada con agua, y para trasladarlos pásese por debajo la hoja de un cuchillo largo. Déjese entre pastelillo y pastelillo un espacio libre de dos centímetros, y cuézanse a horno moderado por espacio de unos veinticinco minutos.

Téngase en cuenta que el praliné ha de dorarse apenas, y en cuanto estén dorados retírense de la placa. Son mejores recién hechos.

**Carolinas** (1).

Pastelitos compuestos de un fondo de pasta de hojaldre y de un relleno de crema pastelera y dulce. Se cubre el relleno con merengue o chantilly.

PROCEDIMIENTO.—Téngase preparada masa de hojaldre como lo hemos explicado en la receta *El hojaldre*.

Estírese la masa con el rollo y déjesela del espesor de medio centíme-

(1) Precisan moldecitos de tartaletas.

tro. Recórtese en redondeles del tamaño apropiado a los moldecitos. Colóquese un redondel de pasta en cada moldecito, apretándolo con el dedo para que se pegue y tome bien la forma. Recórtese el saliente y con un cuchillo afilado pínchese el fondo para que no se abombe al cocer. Una vez colocado el hojaldre se rellenará con un poco de crema pastelera y encima un poco de dulce de albaricoque, de ciruela o de pera, y se meterá a cocer a horno fuerte, cubriéndolo con un papel para que no se seque el dulce.

Se colocarán en la parte más baja del horno para que el calor les venga sólo de abajo.

Se conocerá que están ya cuando se suelten fácilmente de los moldes. Se sacarán entonces y se colocarán en la rejilla para que se oreen.

Cúbranse luego con merengue puesto en pico y métanse unos segundos a horno flojo para que el merengue se endurezca algo, pero cuidando mucho que no tome color. (Mírese la receta de *El merengue*.)

**Angelas.**

Se hacen exactamente como las *Carolinas*, con la diferencia de que no se les pone merengue saliente, sino al ras, y después de espolvorearlo con azúcar glas se tuesta con una pala de hierro puesta al rojo blanco.

**Pastelillos mirlitones.**

Son unas tartaletas (1) muy finas.

CANTIDADES (para 2 docenas).—400 gr. de masa de hojaldre para fonsear las tartaletas.

Masa para rellenarlas: 4 ó 5 huevos (según su grosor), 100 gr. de azúcar molido, 2 docenas de almendras molidas, una cucharada de agua de azahar, $^1/_2$ decilitro de nata de leche cruda (la nata se puede reemplazar con 40 gramos de mantequilla fina y 3 cucharadas de leche), 2 docenas de moldecitos de tartaletas.

*El hojaldre.*—Podrá aprovecharse recortes de hojaldre (lo sobrante de un volován o un pastel); si no, confecciónese hojaldre, disminuyendo, si así conviene, la cantidad de mantequilla (120 gr. por 160 de harina). (Mírese la confección de *El hojaldre*.)

PROCEDIMIENTO.—*Masa para rellenarlos.*—Cásquense los huevos, mézclense con el azúcar y las almendras batiéndolos un poco, incorporando además la nata y el agua de azahar. (Si en lugar de nata se pone leche y mantequilla, se batirá ésta aparte hasta ponerla espumosa.)

Se bate la composición justo lo necesario hasta mezclarlo bien, pues ha de quedar semilíquida.

*Fonseamiento de los moldecitos.*— (Llámase *fonsear* el cubrir con una capa fina de masa las paredes y fondo de un molde, rellenándolo luego.) Untense con mantequilla los moldes. Sobre la mesa, empolvada con harina, aplánese la masa con el rodillo de madera hasta dejarla del espesor del canto de un duro. Con un cortapastas redondo y de bordes rizados córtense redondeles del tamaño necesario para forrar los moldes de modo que una vez fonseados llegue la pasta hasta el borde (ha de prensarse un poco para que la pasta se pegue y tome bien la forma del molde).

(1) Mírese *Tartaletas*.



Vuélvanse a juntar los recortes prensándolos un poco con las manos, pero sin llegar a amasarlos, volviendo a aplanar y a recortar más redondeles, hasta dar fin con la masa (según el tamaño que tengan los moldecitos podrá sacarse más o menos que las dos docenas indicadas).

Iguálense los bordes de las tartaletas y procédase a llenarlas con el preparado de almendras.

Colóquense sobre una bandeja o placa de horno, espolvoréense abundantemente con azúcar glas y déjense en reposo unos cinco minutos.

Vuélvase a espolvorearlas con más azúcar y pónganse a cocer a horno moderado.

NOTA.—Mientras cuecen, cuídese que no se tuesten, pero cuídese también de no estar abriendo a cada momento la puerta del horno, pues el aire las estropea.

Necesitarán para cocerse quince o, a lo sumo, dieciocho minutos.

Conócese que están en su punto cuando sobre los pastelitos se haya formado como una tapita lisa y brillante.

Como el preparado de crema sube al cocer, no habrá que ponerles demasiado.

Siendo estos pastelillos sumamente finos y frágiles, téngase cuidado al desmoldarlos.

**Hojaldritos polacos.**

CANTIDADES.—300 gr. de harina, 300 gr. de mantequilla, una cucharadita de sal, 1 $^1/_2$ decilitros de agua, harina para espolvorear la masa y la mesa.

PROCEDIMIENTO.—Prepárese el hojaldre como lo hemos explicado en su capítulo, pero dándole *siete vueltas*.

A su tiempo se espolvorea con harina el mármol, se coloca en medio la masa, se la espolvorea igualmente y se la extiende con el rollo hasta dejarla del espesor de seis o siete milímetros.

Córtese la masa en tiras de unos ocho o nueve centímetros de ancho y después al través (formando cuadros); mójese ligeramente con agua la superficie de cada cuadro y atráiganse las cuatro esquinas de cada pastel, fijándolas en el centro (apóyese ligeramente con el dedo).

Júntense los recortes de masa y háganse más pasteles.

Píntense (sólo encima) con huevo batido y cuézanse a buen horno durante unos quince minutos. Cuando estén, sáquense a la puerta del horno, espolvoréense con azúcar glas y métanse de nuevo al horno. Sáquense en cuanto estén acaramelados.

En medio de cada pastel póngase una cereza confitada o un poco de mermelada de albaricoque.

**Lenguas doradas (suelas austriacas).**
**Hojaldres exquisitos.**

CANTIDADES.—200 gr. de harina, 150 gr. de mantequilla, un decilitro escaso de agua, un pellizco de sal, azúcar glas para espolvorear la mesa y los hojaldres.

PROCEDIMIENTO.—Una vez confeccionado el hojaldre colóquesele sobre un mármol espolvoreado con harina, y con el rollo extiéndase hasta dejarlo

del grueso de un centímetro. Con un cortapastas redondo de tres centímetros de diámetro, y teniendo la precaución de mojarlo a menudo para que no se pegue a la pasta, córtense discos, cuidando de aprovechar lo más que se pueda de la pasta. Sepárense los discos sin darles vuelta, recójanse los recortes de pasta y manipulándolos lo menos posible júntense y vuélvanse a aplanar con el rollo, cortando más discos hasta concluir.

Límpiese de harina la mesa, espolvoreándola seguidamente con abundante azúcar glas; levántese entonces un disco de pasta y dándole vuelta colóquese sobre el azúcar. Con el rollo aplánese hasta darle una extensión de 15 cm., procurando no ancharlo.

NOTA.—Por el lado que toca a la mesa se ha de impregnar bien de azúcar (pues luego este lado ha de quedar encima para hornearlos), así que se espolvoreará la mesa con azúcar siempre que sea necesario, pero cuidando de que no caiga azúcar *encima* de los discos, pues, como hemos dicho antes, esta parte quedará luego debajo, *pegando con la placa*, y si tuviera azúcar, *de seguro se quitaría;* por tanto, cuando se vaya a espolvorear la mesa con azúcar glas, y esto cuantas veces sea necesario, se quitarán los discos *sin darles vuelta*, volviendo a ponerlos encima de dicho azúcar, y lo mismo digo tocante al rollo; se tendrá sumo cuidado de que no se le pegue azúcar, y si esto sucediera se le frotaría primero bien con un paño, pasándolo a continuación por harina para que no se pegue la pasta.

Confeccionada la lengua y dándole vuelta colóquese en una placa de horno (esta vez la parte azucarada ha de quedar encima), volviendo a aplanar más discos hasta llenar la placa, cuidando de que no se toquen. Métase entonces en el horno, que ha de estar caliente, sin arrebatar, necesitando las lenguas para estar en su punto unos diez o doce minutos aproximadamente.

En cuanto estén doradas váyase retirándolas de la placa, y volviendo a poner las demás hasta hornearlas todas.

NOTA.—Como la pasta ha de ser muy delgada y el azúcar glas acaramela en seguida, téngase mucho cuidado de que no se quemen.

Si el hojaldre está bien hecho y el horno en su punto, las lenguas se han de ahuecar mucho, tomando un bonito color dorado. Al retirarlas de la placa hágase con cuidado, pues son muy frágiles. Si gusta, póngase azúcar avainillado.

Se han de comer en el mismo día, a poder ser recién hechas.

* * *

Nota sobre los *Palillos de hojaldre, Coroneles, Palmeras, Sacristanes*, etc.:

Para la elaboración de estos pastelillos en las pastelerías suelen aprovechar los recortes de hojaldre procedentes de tartas y volovanes. En las cocinas caseras rara es la vez que se da este caso; por tanto, habrá que preparar un hojaldre ex profeso, generalmente dándole un mayor número de *vueltas* para que suba menos. Pero si alguna vez se dispone de dichos recortes, ya saben que se aprovecharán en dichos pasteles. Para esto se recogerán dichos recortes, se hará con ellos una bola (manipulándolos lo menos posible); luego se extenderá ésta con el rollo, procediendo en todo como lo indique la receta.

NOTA.—Siendo para tomarlos con el té se suelen hacer muy pequeñitos, entrando entonces en la serie de los *Petits fours*.



**Palillos de hojaldre.**

Para un helado, un té o un cocktail.

Se confeccionan con hojaldre hecho ex profeso, pero también se podrán aprovechar para hacerlos los recortes de un volován o de pasteles de hojaldre.

PROCEDIMIENTO. —Confeccionada la pasta, estírese con el rollo hasta dejarla a seis o siete milímetros de grueso. Extiéndase por encima una capa de glasa real (véase *Glasa real*), alisándola con un cuchillo; córtese la pasta en tiras de un centímetro y medio de ancho y luego al través, dándoles la largura que se quiera. Colóquense estos palillos encima de una bandeja de horno; *ésta ni se moja ni se engrasa*, dejando entre ellos un espacio de dos centímetros.

Háganse cocer a horno muy moderado y con la puerta entreabierta para que no se agriete la glasa.

En cuanto estén quítense de la placa y pónganse sobre la rejilla. Se han de consumir en el mismo día.

**Coroneles de hojaldre.**

PROCEDIMIENTO.—Confeccionado el hojaldre, estírese con el rollo hasta dejarlo a dos milímetros de grueso. Divídase todo en rectángulos de unos dos centímetros de ancho por 12 de largo. Colóquense en una bandeja de horno mojada con agua, dejándolos a unos dos centímetros uno de otro.

En una taza póngase un decilitro de leche fría con 10 gr. de azúcar molido. Una vez derretido el azúcar, píntense con ello los rectángulos, ayudándose de una brocha. Déjense reposar diez minutos y vuélvanse a pintar de nuevo.

Cuézanse a horno moderado, necesitando aproximadamente unos diez minutos para hacerse.

Retírense a medida de que estén, pasándoles por debajo la paleta (los de los bordes se hacen antes que los del centro).

Déjense enfriar en una rejilla, *nunca* en la chapa, pues adquieren mal sabor.

**Palmeras de hojaldre.**

Se confeccionará un hojaldre fino (véase *El hojaldre*), con la única diferencia que después de las cuatro primeras vueltas, para las dos vueltas restantes se empleará para espolvorear la pasta y la mesa (o el mármol) azúcar glas en vez de harina.

Por tanto, dadas las cuatro primeras vueltas al hojaldre, se quitará perfectamente la harina que haya quedado pegada a la mesa y se espolvoreará, en cambio, con azúcar glas tanto la mesa como la pasta, a la que se le dará de esa forma las dos últimas vueltas con su correspondiente reposo (exactamente igual que el hojaldre).

Dadas las seis vueltas, se dejará que la pasta repose durante unos cinco minutos y a continuación se procederá a marcar las palmeras. Para esto se espolvoreará la mesa con azúcar glas, se coloca encima el hojaldre, se espolvorea éste también con azúcar glas y utilizando el rollo se extiende hasta dejarla medio centímetro de grueso (del grueso del canto de un duro).

Podrá ser más delgada, pero no más gruesa; así que habrá que espolvorear a menudo con azúcar glas mesa y pasta, pues ésta se pega con facilidad.

NOTA.—La dificultad de estos pastelillos es que se ha de operar con mucha rapidez para no dar tiempo a que se derrita el azúcar. Téngase esto bien en cuenta.

La banda se colocará de frente en el sentido de la largura; se cogerá cada extremo y se pintarán en el centro, dejando un pequeño espacio entre ambos; luego se volverá a doblar cada mitad sobre ella misma, y a continuación se dará la vuelta completa al rollo, volviendo a espolvorear de azúcar glas la mesa y la pasta.

Utilizando un cuchillo *muy afilado* se cortarán rajas de un centímetro de grueso (a lo sumo, menos si se quiere).

Las palmeras se colocarán a medida en una placa de horno redonda (la placa quedará tal cual, ni mojada ni engrasada). Se han de colocar muy espaciadas (a una distancia de 10 cm. una de otra, lo menos), pues anchan enormemente al cocer.

Pónganse a cocer a horno moderado (más bien más que menos), necesitando de veinte a veinticinco minutos de horneo. A media cocción hágase girar la placa para que cuezan por igual.

Asegúrese de que están bien doraditas por ambos lados; como el azúcar se quema fácilmente, suelen acaramelarse.

Retírense en seguida de la placa, pues adquieren mal sabor si se dejan enfriar en ella.

Resultan mejores recién hechas.

Siendo para té se hacen mucho más chicas.

**Sacristanes.**

Cantitos de hojaldre con almendras tostadas.

CANTIDADES (para 30 sacristanes).— 250 gr. de harina, 200 gr. de mantequilla, 6 ó 7 gr. de sal fina, 1 $^1/_2$ decilitros de agua fría, 80 gr. de almendras y 50 gr. de azúcar glas.

PROCEDIMIENTO. — Confecciónese el hojaldre (véase *El hojaldre*).

Móndense las almendras, córtense a *filos*, tuéstense *muy ligeramente* al horno (véanse *Almendras* y *Almendras cortadas a filos*).

Hecho esto, procédase a preparar los sacristanes: colóquese la pasta en un mármol previamente espolvoreado de harina, espolvoréese igualmente la masa, aplánese con el rollo hasta formar un rectángulo de 40 cm. de largo por 27 de ancho.

Divídase el rectángulo en tres bandas (en el sentido de la largura), dejándolas a 40 cm. de largo por nueve de ancho.

Sobre estas bandas desparrámense las almendras, pásese *ligeramente* el rollo a fin de incrustarlas en la pasta; a continuación espolvoréese bien con el azúcar y córtese todo en trozos de cuatro centímetros de largo. Estos trozos enróllense, dejando dentro las almendras, y hágase un poco de presión a fin de que queden bien pegados y no se desenrollen. Colóquense en una placa de horno mojada, dejando entre ellos un espacio de tres centímetros para que no se peguen.

Con las puntas de los dedos untadas de harina aplástense ligeramente, y como final, espolvoréense con azúcar glas.



Cuézanse a horno moderado (un poco más que moderado). Necesitan de quince a dieciocho minutos de horneo.

No han de tomar color.

**Paladares de buey** *(Palais de boeuf).*

Muy a propósito para aprovechar los recortes de un volován o de otro cualquier pastel de hojaldre.

PROCEDIMIENTO.—Recójanse todos los recortes de hojaldre, apelótense sin manipularlos apenas, dejándolos reposar una media hora. Terminado este tiempo, espolvoréese el mármol con azúcar fino. Póngase la bola de pasta en el centro del azúcar, aplástesela con la mano (un poco) hasta darle la forma de un rectángulo (un cuadro alargado). Seguidamente estírese con el rollo hasta formar una banda de unos 30 cm. de largo (en el supuesto de que los recortes no sean menos que de 300 gr.; siendo menor, habrá que dejarla más corta, ya que el grueso siempre tiene que ser el mismo).

Espolvoréese con azúcar toda superficie de la banda, doblándola en tres. Vuélvase a estirarla, a espolvorearla y a doblarla por segunda vez en tres. (Véase en *El hojaldre* el párrafo referente a las *vueltas*, con la diferencia que para espolvorear se reemplaza la harina con azúcar).

Terminadas las vueltas, vuélvase a espolvorear con azúcar la mesa y la pasta y estírese hasta dejarla a un poco menos de un centímetro de grueso. Córtese toda ella en discos rizados de ocho centímetros de diámetro. Vuélvanse a reunir los recortes, a estirarlos y a cortar más discos hasta terminar.

Hecho esto, espolvoréense con azúcar y aplánese cada disco con el rollo, a fin de darle forma ovalada, colocándolos a medida en una placa de horno ligeramente humedecida.

Pónganse en seguida al horno con calor moderado para que el azúcar no se queme. Necesitarán de siete a nueve minutos de cocción y habrá que vigilarlos atentamente.

En cuanto estén retírense de la placa, pasándoles por debajo un cuchillo de hoja delgada y flexible. Déjense enfriar en la rejilla. Dejándolos enfriar en la placa adquieren mal sabor.

**Abanicos.**

PROCEDIMIENTO.—Como indica su nombre, son unas pastitas a las cuales se da esta forma; para esto requiérese un cortapastas en forma de triángulo.

Estirada la pasta de hojaldre (o los recortes de lo mismo), hasta dejarla a medio centímetro de grueso, se subdivide en triángulos; la pasta más ancha ha de ser ovalada; presionando con un dedo la punta, como si fuera un abanico, se le hace unos pequeños cortes en la parte más ancha, se colocan en una placa humedecida, se mojan con un poco de agua, se espolvorean con azúcar glas y se cuecen al horno hasta que queden doraditos.

**Parisiens.**

CANTIDADES (para 8 trozos de pasta de 6 cm. de largo por 4 de ancho). — 35 gr. de avellanas molidas, 3 cucharadas de mermelada de albaricoque (muy espesa) y azúcar glas.

PROCEDIMIENTO. — Estirada la pasta de hojaldre (o los recortes de lo mismo), hasta dejarla a un centímetro de gruesa, córtense los trozos (si se quiere que resulten *petits fours* háganse más pequeños, aumentando su número); colóquense en una placa de horno humedecida; encima de cada una deposítese un poco de mermelada; encima colóquese otro poco de avellanas ralladas o molidas, espolvoréense con azúcar glas, métanse al horno por espacio de trece o catorce minutos.

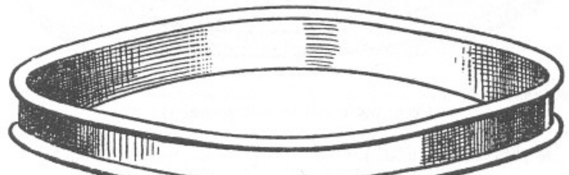
**NOTA.—Toda pasta de hojaldre, así como la pasta brisé, azucarada, etc., ha de retirarse en el momento de la placa para que no adquiera mal sabor.**

# CAPITULO VII

## Tartas, timbales o costrones

ELABORACIÓN DE LAS TARTAS, ETC. — Las tartas, timbales o costrones (llámanse de los tres modos) son siempre pasteles grandes que se componen de un fondo redondo de pasta con un borde bastante alto de la misma pasta para que el relleno no pueda escurrirse fuera. Las tartas o timbales se preparan todas por un estilo, variando solamente el relleno o guarnición, desde el más sencillo al más complicado.

Después de explicar detalladamente el modo de preparar y cocer las tar-



Aro para tartas y timbales

tas o timbales daremos unas cuantas fórmulas de rellenos, para que, a base de ellas, puedan combinarse otras.

Las tartas o timbales se hacen, sea con pasta de hojaldre, sea con pasta azucarada brisé; igualmente pueden hacerse con los recortes de hojaldre que quedan cuando se hacen volovanes.

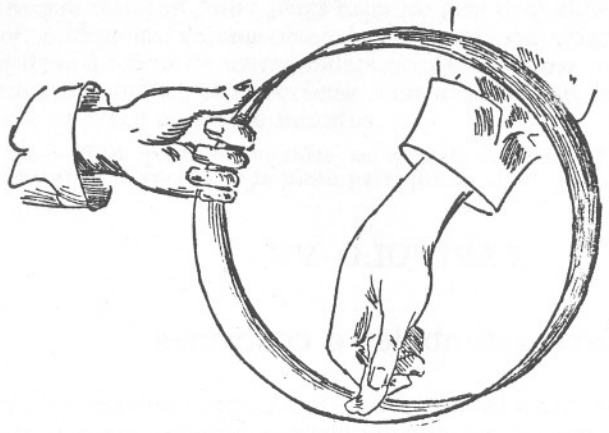
Y una vez que la masa está hecha, siempre se modelan lo mismo, con un aro de hojalata.

LAS PASTAS. — Si el fondo del timbal es de hojaldre, mírese el modo de hacer la masa en el capítulo *El hojaldre*.

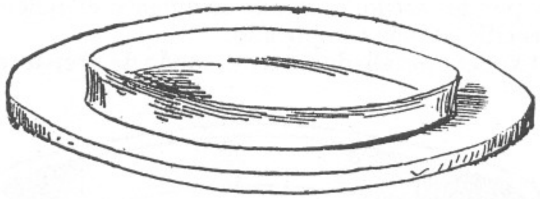
Si se prefiere la pasta brisé, sígase la siguiente fórmula:

### Pasta brisé o quebrada.

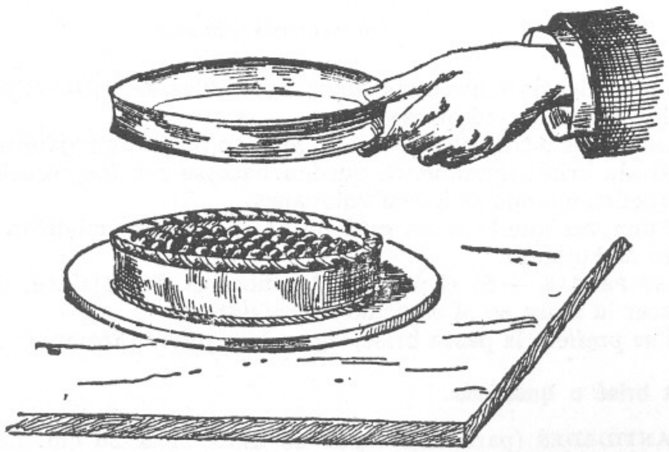
CANTIDADES (para una tarta de unos 22 a 26 cm. de diámetro). — 150 gr. de harina de flor, 100 gr. de mantequilla, 2 yemas de huevo, 3 ó 4 cucharadas de agua fresca, un poco de sal, 2 cucharaditas de azúcar, más harina para espolvorear la masa y la mesa.



Manera de untar por dentro con mantequilla un aro de pastelería



Colocación del aro de pastelería



Manera de retirar el aro de pastelería



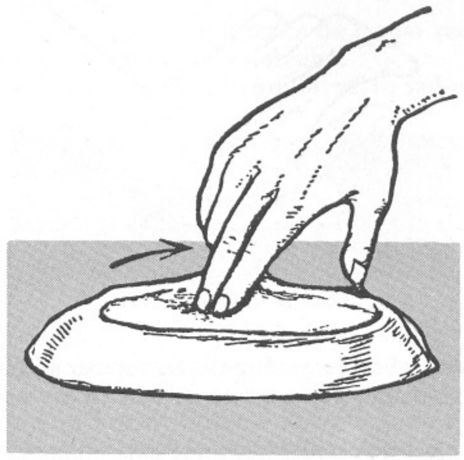
Indicaciones para el buen éxito de la masa.

1.ª Trabajarla en sitio fresco sobre mármol y conservar frescas las manos.

2.ª Ha de ser muy buena la mantequilla y conservarla dura; si es necesario se la tendrá con hielo.

3.ª La masa tiene que ser trabajada muy de prisa, manipulándola poco para que no se vuelva elástica o correosa (1).

PROCEDIMIENTO. — *Preparación de la pasta.* — Se tamiza la harina y se coloca sobre la mesa en forma de círculo ancho. En el centro, que queda



Colocación de la harina para unirla con los demás ingredientes

libre, póngase la mantequilla dividida en varios pedazos, el azúcar, la sal, las yemas de huevo y *dos cucharadas* de agua.

No se puede precisar la cantidad exacta de agua, pues según la calidad de la harina absorbe más o menos agua; las mejores embebiendo más.

Con las puntas de los dedos de la mano derecha revuélvanse estos ingredientes, es decir, las yemas, el azúcar, etc., haciendo la mezcla muy de prisa.

En seguida se atrae la harina hacia el medio, cogiéndola por toda la vuelta hasta juntarla con lo demás, y esto también hágase muy de prisa. A la vez, si se nota que la masa necesita más agua, añádase la tercera y hasta la cuarta cucharada, o más si es necesario. Se echará el agua en chorrito sobre la mano que hace la mezcla para que vaya cayendo justo en medio de la masa.

Tiene que quedar la masa más blanda que dura, pero sin pegar a las manos.

Y una vez mezclada, *sin amasarla*, se procederá a *triturarla* (lo que los franceses llaman *fresar*).

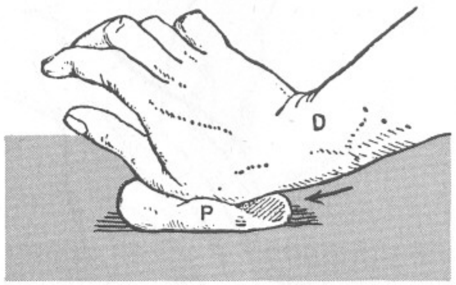
*Trituración de la masa.*—Se espolvorea con harina la mesa y se coloca la masa a la izquierda del operador.

(1) Ya tenemos advertido que los términos que no se entiendan tienen su explicación en el *Vocabulario.*

Cójanse porciones de masa del tamaño de una nuez, aplíquese la palma de la mano encima y hágase resbalar, haciendo mucha presión hacia arriba (véase *Trituración de las masas*), y así, sucesivamente, hasta concluir.

El triturar o fresar las masas es para que se pongan finas, sin que corran peligro de que tomen cuerpo (elasticidad), cosa que es de temer si se amasa y se soba mucho una masa, y si esto sucede, es casi imposible corregirlo.

Una vez triturada toda la masa hágase rodar sobre la mesa empolvada con harina hasta darle la forma de una bola lisa. Colóquese entonces en un




Cómo se tritura una masa

plato espolvoreado con harina y téngase en reposo al fresco, cubierto con un trapo algo humedecido, por espacio de cuatro a cinco horas, o cuando menos dos horas.

Si corriera prisa la tarta podría hacerse casi en seguida, teniendo la seguridad de que la masa no ha tomado correa. Para conocer el estado de la masa hágase lo siguiente:

Con la punta del dedo hágase en la masa una señal bastante profunda. Si está bien la masa, la señal se conservará intacta. Si la marca desaparece es señal de que la masa ha tomado correa y hay que dejarla reposar.

No se adelantaría nada modelando la tarta con masa correosa, pues no conservaría la forma que se le intentara dar, pues a medida que se la extendiera con el rollo volvería a encogerse, y si recomendamos tanto el elaborarla de prisa y sobar poco la masa es para que esto no suceda.

*Modelado de una tarta o timbal.* —Las tartas o timbales, a menos indicación de la receta, se modelan todas lo mismo.

Se tendrá preparado un aro (1) de pastelería, que es sencillamente un aro de hojalata del diámetro que se quiera (según el tamaño que se vaya a dar a la tarta) y con un borde de dos centímetros y medio.

Se necesita también una placa de horno redondo y sin borde. El aro se unta por dentro con mantequilla.

La bola de masa se coloca sobre la mesa empolvada con harina; se espolvorea también la masa y con el rollo se la aplana en forma de disco, partiendo siempre del centro para conservarlo muy redondo.

Si el aro tiene de 22 a 24 cm. de diámetro, que es el tamaño más corriente, se aplanará la masa hasta darle una extensión de 27 a 28 cm. más

(1) También puede moldearse en un molde desmontable.



en redondo (estos centímetros más hay que dárselos para formar el borde) y medio centímetro de largo de espesor.

Una vez aplanada la masa fórmese el fondo de la tarta (1).

Levántese con cuidado la masa, sosteniéndola con las manos extendidas, y déjesela caer justo en medio del aro, previamente untado con mantequilla. Apóyese el dedo pulgar por toda la vuelta para que la masa se pegue bien al aro, cuidando de dejar a la masa más espesor en la unión del aro; esto es necesario para que no se abra al cocer y se escape por ahí el relleno.

La masa que sobresale del aro se recorta, y si es pasta brisé se podrá sacarle puntas con las pinzas.

Se tendrá, como hemos dicho, una placa de horno redonda y sin borde, cuidando de que esté bien plana y derecha.

Generalmente no se unta con mantequilla, salvo indicación contraria de la fórmula.

Trasládese con cuidado la tarta ya preparada cogiéndola con ambas manos y colóquese bien en medio de la placa; con la punta de un cuchillito dése unos cuantos pinchazos a la masa, cuidando mucho de no atravesarla, pues el relleno escaparía por los agujeros (estos pinchazos son necesarios para que al cocer no se deforme la tarta).

*Cocción de las tartas o timbales.*—Para cocer las tartas se emplean dos procedimientos:

1.° Rellenar la tarta en crudo y cocerla después.

2.° Cocer el fondo de la tarta (de la tarta *sólo*), rellenándolo después.

(Las fórmulas marcan siempre el procedimiento que se ha de seguir.)

Las tartas o timbales han de *llenarse siempre hasta el mismo borde*, pues si las paredes no están sostenidas, se encogen al cocer, quedando muy bajas.

Por eso cuando se cuece sólo la pasta es necesario sostenerla con un relleno provisional, que se dispondrá del siguiente modo:

Se forrará por dentro la tarta con un papel flexible, para que sin romperse se adapte bien a la forma. Con cualquier legumbre seca (lentejas, judías, garbanzos, etc.), se la llena hasta el mismo borde.

No se tenga reparo en usarlos, pues no se estropean; pero nosotros aconsejamos el relleno que emplean los reposteros y que nosotros empleamos: huesos secos de guindas y cerezas, que pesan poco y sirven por tiempo indefinido.

*El horno.*—Las tartas necesitan horno fuerte con calor sostenido (que no vaya en aumento, pero que tampoco decaiga).

Si van rellenas con cremas o mermeladas, colóquense en la parte más baja del horno (si éste funciona bien; es decir, que caliente lo mismo que arriba), pues como el relleno está ya cocido, no haría más que recocerse; por eso conviene que el calor venga de abajo y no de arriba.

En cambio, si las tartas van rellenas con *frutas crudas* habrá que colocarlas en la parte más alta del horno para que las frutas se cuezan bien.

Las rellenas con legumbres o con huesos, una vez que se *esté seguro* de que la pasta está suficientemente cocida para que, sin temor a que se rompa, se sostenga sola, se la vaciará del todo (hasta incluso el papel), y si está descolorida, se la volverá a meter al horno para que se tueste.

Mientras estén las tartas en el horno se tomarán los cuidados que indi-

(1) Mírese *Vocabulario.*

camos siempre se tomen: arrimándolas o separándolas del calor fuerte o haciéndolas girar para que se tuesten por igual, etc.

*Desmolde de las tartas o timbales.*— Ya cocidas, para trasladar la tarta de la placa al plato de servicio se pasarán con cuidado por debajo de ella las hojas de cuatro cuchillos, colocándolos en cruz; a la vez, dos personas cogerán los cuchillos y, levantándolos, trasladarán la tarta sin el menor peligro de que se rompa.

Se quitará el aro cogiéndolo con ambas manos y levantándolo con cuidado, y si se ha pegado a la tarta se le despegará antes con un cuchillo.

NOTA.—Aconsejamos que para retirar el aro se espere a que la tarta se haya enfriado, al menos que la fórmula diga que hay que servirla en seguida.

**Tarta o timbal con pasta brisé o quebrada.**

PROCEDIMIENTO. — Pasar la harina, colocarla sobre la mesa en círculo ancho y los demás componentes en medio. Unir los componentes, mezclarlos con la harina, triturar la masa para ponerla fina. Dejar en reposo la masa en sitio fresco, cubierta con una servilleta. Aplanar la masa hasta dejarla del espesor necesario. Fonsear (1) con la masa un aro de pastelería. Rellenar la masa con el relleno definitivo o uno provisional de legumbres secas. Cocer la tarta al horno sobre una placa sin borde.

**Pasta medio hojaldre.**

Esta pasta es riquísima; la recomendamos; únicamente es un poco más difícil de trabajar que la pasta brisé o quebrada.

CANTIDADES (para un aro de 22 cm. de diámetro).—150 gr. de harina, 70 gr. de mantequilla, 10 gr. de azúcar, $^1/_2$ decilitro de leche y un pellizco de sal.

PROCEDIMIENTO.—Esta pasta es muy friable; se la denomina medio hojaldre porque se le da unas *vueltas*; pero al comerla se parece más a una pasta (2) *sablée* que al hojaldre.

Se tamiza la harina y se coloca sobre la mesa en forma de círculo ancho. En el centro que queda libre se pone la sal, el azúcar, la mantequilla (si resulta muy dura, ablándese un poco antes con la mano, nunca arrimándola al fuego) y, por último, medio decilitro (escaso) de leche *fría*.

Ya hemos dicho muchas veces que, según la calidad de la harina, embebe más o menos líquido; conviene, por tanto, no echarla toda a la vez, pues siempre habrá tiempo de añadir la restante si la necesita.

NOTA.—Si se quiere que resulte aún más crocante, agréguese, además, una cucharada de coñac.

Con las puntas de los dedos de la mano derecha revuélvanse los ingredientes del centro, haciendo la mezcla muy de prisa.

En seguida se atrae la harina hacia el medio, cogiéndola por toda la vuelta hasta juntarla con lo demás, y esto también hágase muy de prisa.

Si se nota que la masa necesita más líquido, agréguese el restante de la leche, pues esta masa ha de quedar algo blanda y trabajarla muy de prisa y muy poco para que no se agriete.

(1) Mírese *Vocabulario*.
(2) Arenosa.



Una vez bien unidos los ingredientes, se tritura para afinarla (véanse *Pasta brisé o quebrada* y *Trituración de la masa*.

Seguidamente se forma una pelota y se deja reposar por espacio de media hora (lo menos), cuidando de envolverla en una servilleta humedecida para que no se seque.

NOTA.—Corriendo prisa, el mínimo de reposo es de treinta minutos; pero resultará mejor si reposa por más espacio de tiempo (hasta doce y más horas si conviene).

Una vez terminado el reposo, se le dará cuatro *vueltas*, como si fuera hojaldre (véase *El hojaldre*).

*Modelado de la tarta o timbal.*—Terminada la cuarta *vuelta*, se modelará exactamente como lo hemos explicado para la pasta quebrada (véase desde el párrafo *Modelado de una tarta o timbal*»).

Igualmente podrá modelarse a la americana (véase *Tartas a la americana*).

**Pasta azucarada.**

Esta pasta se trabaja exactamente igual que la pasta brisé o quebrada.

CANTIDADES (para 6 personas). — 200 gr. de harina fuerte, 75 gr. de mantequilla, 75 gr. de azúcar fino, un huevo y una cucharada de leche tibia.

PROCEDIMIENTO (resumido).—Colocada la harina en la mesa o en el mármol fórmese un círculo y en el hueco central pónganse todos los ingredientes; mézclense bien primero y después váyase recogiendo la harina hasta formar una masa fina que no se pegue a las manos. Fórmese una bola y hágase en el centro de ésta un corte bastante profundo en forma de cruz; envuélvase en una servilleta humedecida y déjese reposar, *cuando menos*, durante 40 minutos (véase para más detalles la receta de la *Pasta brisé o quebrada*).

Luego se modela, sea en forma de tarta o timbal (con un aro), sea a la inglesa.

**Tartas a la americana.**

Las tartas a la americana se modelan sin aro; por tanto, se extiende la pasta en banda o en cuadro a un centímetro de grueso; se coloca la guarnición en el centro, luego se enrollan los cantos de la pasta justo hasta el borde de la guarnición; en este borde se hacen unos adornos con unas pinzas (siendo hojaldre, no), se unta siempre con huevo batido (nada más que la superficie del borde) y se cuece a horno fuerte sin exageración durante unos veinte o veinticinco minutos.

Las tartas a la inglesa se hacen, sea con pasta de hojaldre, sea con cualquiera de las pastas incluídas en este capítulo; igualmente se empleará cualquiera de las guarniciones que tenemos expuestas.

**Tarta o timbal de albaricoques.**

Compónese de un fondo de pasta y de una guarnición de albaricoques. Se prepara en crudo, cociéndose a la vez pasta y fruta, resultando más sabrosa cuando está recién hecha.

CANTIDADES.—Para la pasta: 250 gr. de harina, 100 gr. de mantequilla, 60 gr. de azúcar molido, una cucharadita de sal.

Para el relleno: un kilogramo *largo* de albaricoques, 175 gr. de azúcar molido, una copita de kirsch (facultativo).

PROCEDIMIENTO.—*La masa.*—Se prepara exactamente como lo hemos explicado en la fórmula *Pasta brisé.*

*Los albaricoques.*—Se escogerán muy maduros y de un tamaño parecido; se cortan por la mitad, se pelan y se deshuesan.

Seguidamente se ponen en infusión con 100 gr. de azúcar molido y kirsch, sacudiéndolos de vez en cuando para que se impregnen bien de ello. Rellénese con ellos la tarta en cuanto esté preparada, pues si se dejan mucho tiempo en infusión sueltan todo su jugo.

*La tarta o timbal.*—Fonséese (1) el aro de pastelería con la masa, como lo hemos explicado al empezar el capítulo. Espolvoréese la tarta con azúcar y rellénese con los albaricoques preparados, colocándolos *muy apretados* y montándolos unos sobre otros. Es necesario colocarlos de ese modo, pues como merman mucho al cocer, la tarta quedaría al final medio vacía.

Colóquense los albaricoques de modo que la parte del rabo quede hacia arriba para que esa parte, que es la más dura, tenga más calor.

Espolvoréese de nuevo con azúcar y métase al horno.

El almíbar o salsa que se habrá formado con el jugo de los albaricoques y el azúcar y el kirsch (durante la infusión) resérvese para emplearlo a su tiempo.

*El horno.*—La tarta necesita horno fuerte, pero que no vaya en aumento, necesitando aproximadamente una hora para cocerse.

*Terminación de la tarta.*—Cásquense los huesos de los albaricoques, sáquense las almendras, pónganse en agua hirviendo, pélense y sepárense por la mitad.

Echense estas almendras en el jarabe o jugo de los albaricoques (el que han soltado durante la infusión), y añadiendo dos o tres cucharadas de agua hágase hervir por espacio de veinte minutos.

Una vez cocida la tarta salséese con ello (echándolo por encima) y desparrámense las almendras por la superficie.

Prepárase exactamente lo mismo con cualquier fruta: guindas, ciruelas, melocotones, etc.

**Tarta o timbal de frutas frescas con merengue o con crema chantilly.**

Prepárase exactamente como lo hemos explicado en la fórmula *Tarta de albaricoque*, cubriéndolo después de frío con merengue o crema chantilly. (Mírense las dos fórmulas en los capítulos correspondientes: *Rellenos y guarniciones* y *Cremas y natillas.*

**Tarta de manzanas a la Parabere.**

Compónese de un costrón de pasta medio hojaldre, relleno de mermeladas de manzana y albaricoque, perfumada al kirsch, guarnecida de rajas de manzana y abrillantada con jalea.

---

(1) Una vez más repetimos se busque la explicación de los términos desconocidos en el *Vocabulario.*



CANTIDADES (para un aro de pastelería de unos 22 cm. de diámetro). Para la pasta medio hojaldre: 150 gr. de harina, 70 gr. de mantequilla, 10 gr. de azúcar, $^1/_2$ decilitro de leche fría, una copita de coñac y un pellizco de sal.

Para la guarnición: un kilogramo de manzanas para la mermelada, 150 gr. de azúcar, $^1/_4$ de lata de mermelada de albaricoque, una corteza de limón, una copita de kirsch, 2 ó 3 hermosas manzanas para la superficie.

PROCEDIMIENTO.—*La masa.*—Confecciónese una pasta medio hojaldre (véase *Pasta medio hojaldre*).

*Las mermeladas.*—Pélense las manzanas, pónganse las peladuras en una cacerolita con medio litro de agua, y cuando arranque el hervor hágase hervir a borbotones y destapada durante veinte minutos. Terminado este tiempo, cuélese, sepárense tres cucharadas de este líquido; el restante vuélvase a ponerlo al fuego, agregándole las manzanas cortadas en trocitos y la corteza de limón. Cuézase hasta ponerlo en papilla (si se quitan las pipas y todo lo malo no suele necesitarse pasarlo). Una vez en papilla, agréguese la mermelada de albaricoque pasada por un tamiz y el azúcar (de éste se habrán reservado dos cucharadas para espolvorear luego las manzanas. Déjese hervir el conjunto durante unos cinco o seis minutos; retírese la corteza de limón; resérvese.

NOTA.—Si la mermelada de albaricoque fuera muy líquida, habría que hervirla aparte hasta engordarla.

Las dos o tres manzanas cortadas en rajitas regulares del grueso del canto de una moneda de cinco céntimos. Resérvense.

*La tarta.*—Désele a la masa las cuatro *vueltas* necesarias (1) y fonséese con ella un aro de pastelería previamente untado con mantequilla; a continuación trasládese el aro con su carga a una placa de pastelería (ésta no se moja ni se unta). Véase *Modelado de la tarta o timbal.*

Llénese entonces el hueco de la tarta con la mermelada, cuidando de que llegue bien al borde para que la pasta no se encoja. (Como se ve, esta tarta se guarnece en crudo.)

Alísese la mermelada y cúbrase toda con las rajitas de manzana, montándolas una sobre otra con mucha simetría (en espiral).

Espolvoréese la superficie con el azúcar reservado y póngase a cocer a horno moderado (aproximadamente necesitará unos tres cuartos de hora para cocerse).

Al momento de sacarla del horno nápense las rajas de manzana con el líquido de cocimiento de las peladuras y déjese enfriar.

Véase *Desmolde de las tartas y timbales.*

**Tarta o timbal a la normanda.**

Un fondo de pasta azucarada (quebrada o brisé) relleno con una mermelada de manzana cubierta con merengue de almendras.

CANTIDADES.—Para la pasta: 125 gr. de harina, 60 gr. de azúcar, 60 gr. de mantequilla, 2 yemas de huevo, 3 gr. de sal.

Para la mermelada: un kilogramo de manzanas, 2 ó 3 cucharadas de agua, 30 gr. de mantequilla, 100 gr. de azúcar molido.

---

(1) Mírese *Vocabulario.*

Para la guarnición: 100 gr. de almendras molidas; 100 gr. de azúcar molido, 3 claras de huevo, una yema de huevo, una copita de kirsch.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese la pasta exactamente como lo hemos explicado en la fórmula «Pasta brisé»; una vez hecha déjesela reposar durante dos horas.

Mientras reposa la pasta confecciónese la mermelada de manzana: pélense las manzanas, quíteselas las pepitas, pónganse a cocer en una cacerola, adicionándoles unas cucharadas de agua (muy poca), 30 gr. de mantequilla y la vainilla. Cuando se aplasten fácilmente, escúrranse, pásense por un tamiz fino, vuélvase a poner lo pasado en una cacerola, añádanse 100 gramos de mantequilla, póngase al fuego y, sin dejarlo de remover con una cuchara para que no se agarre, cuézase hasta dejarlo bien gordo y déjese enfriar.

Mientras se enfría la mermelada confecciónese el preparado de almendras (la guarnición). Para esto mézclense las almendras molidas con el azúcar; añádanse entonces dos claras de huevo, mézclense bien, agréguense la yema de huevo y el kirsch, mézclese bien y, por último, añádase la tercera clara batida a punto de nieve (no se añadirá la clara batida hasta que se vaya a poner la guarnición en la tarta).

*Montaje de la tarta.*—Moldéese la pasta como lo tengo explicado (esta pasta ha de tener medio centímetro de grueso); una vez puesta en el aro, pínchese el fondo unas cuantas veces con la punta de un cuchillo y póngase la mermelada de manzana aproximadamente hasta la mitad de su altura; termínese de llenarla con el preparado de almendras, espolvoréese con azúcar glas y póngase a cocer al horno.

Esta tarta necesita que el horno caliente *mucho* por abajo y *poco* por arriba para que la pasta se cueza bien y, en cambio, la guarnición se conserve ligera. Sobre poco más o menos necesitará unos quince o dieciocho minutos de horneo.

Una vez horneada se vuelve a espolvorear la superficie con azúcar glas y con un hierro calentado al rojo vivo se forma un enrejado.

NOTA.—Pueden hacerse en moldes de tartaletas en vez de una tarta grande, resultando más fácil de hornear.

**Tarta o timbal de naranjas.**

Compónese de un fondo de pasta brisé y de una guarnición de naranjas.

CANTIDADES.—Para la pasta brisé: 250 gr. de harina, 150 gr. de mantequilla, un huevo, una cucharadita de azúcar, unas 3 cucharadas de agua, un pellizco de sal, más harina para espolvorear la masa.

Para la jalea: 3 naranjas, 3 manzanas reinetas, 200 gr. de azúcar molido.

Para la guarnición: 3 ó 4 naranjas.

PROCEDIMIENTO.—Esta tarta se rellena después de cocida.

Prepárese la pasta brisé y modélese la tarta y cuézase en el horno con un relleno provisional de legumbres (mírese su explicación y sígase punto por punto).

Ya cocida y vaciada rellénese con el siguiente preparado (téngase cuidado al quitarle el aro, y al rellenarlo, de no quebrarla):

*La jalea.*—Córtense las manzanas (sin pelarlas) en tres o cuatro pedazos y con cuatro decilitros de agua (dos vasos) pónganse a cocer tapadas y a fuego vivo por espacio de unos doce o catorce minutos. Cuando las manzanas estén cocidas y el agua se haya consumido, no quedando más que la mitad, pásese por un trapo, después de haberle añadido el jugo de tres naranjas bien exprimidas, y para que suelten bien el jugo retuérzase el trapo (la carne de las manzanas, después de exprimida, no se aprovecha).



A ese jugo añádase el azúcar, y después de derretido hágase hervir hasta que alcance el punto de perla (se conocerá cuando el jarabe se haya vuelto muy pegajoso y al verterlo con la cuchara cuesta mucho que se desprenda de ella la última gota).

Con este jarabe se untará por dentro la tarta, reservando el resto.

Se pelarán tres o cuatro naranjas (según su tamaño), separando con cuidado los gajos para conservarlos enteros, y al sacar las pepitas, para que no se escape el jugo, desgárrense lo menos posible.

Colóquense los gajos en la tarta y cúbranse en seguida con el jarabe *hirviendo.*

(A la jalea o jarabe habrá que hacerle hervir antes por espacio de dos o tres minutos para espesarle más.)

Deben quedar los gajos cubiertos por completo con la jalea, que, al cuajarse, presentará una superficie lisa y brillante.

**Tarta o timbal de peras.**

Pastel muy bueno y de bonita presentación; compónese de un fondo de pasta relleno con mermelada de manzana y una guarnición de peras en compota.

Para el fondo prepárese la pasta que más guste, sea hojaldre o sea pasta brisé; igualmente podrá hacerse aprovechando los restos de hojaldre que quedan después de recortar volovanes.

Mírese para las cantidades de pasta necesaria sea la *Tarta de naranja,* sea la *Tarta de hojaldre con frutas frescas.*

Esta tarta se rellena en crudo con el preparado siguiente:

CANTIDADES.—Para el relleno y guarnición de la tarta: 11 peras de tamaño regular, una pera de mayor tamaño, un limón, 6 decilitros de vino tinto bueno, 4 cucharadas de jalea de grosella, 1 $^1/_2$ cucharadas de kirsch' 500 gramos de manzanas (después de peladas), 4 cucharadas de azúcar molido, 12 avellanas (pueden suprimirse). Tiempo necesario: estando ya hecha la masa, unas dos horas.

PROCEDIMIENTO.—Estando ya preparada la masa (cantidad idéntica a las dos recetas indicadas) se procederá una hora antes de modelar la tarta a preparar el relleno.

Pélense las peras, sepárese la más hermosa y córtense las otras por la mitad; quítense los corazones y échense a medida que se quitan en un lebrillo con agua y zumo de limón.

La pera entera se vaciará por debajo para que no parezca que está hueca.

Todas las peras se pondrán a cocer con vino y azúcar; cuando rompan a hervir sepárense del fuego vivo para que sigan hirviendo despacio hasta quedar muy blandas. Se retirarán entonces, conservándolas entre dos platos.

Pélense las manzanas, córtense en rajas muy delgadas y pónganse a cocer con dos cucharadas *muy llenas* de azúcar, las tres o cuatro de agua y el aroma escogido (vainilla, canela o corteza de limón). Cuézanse tapadas,

y cuando la mermelada espese, muévase sin parar con una cuchara para que no se quemen, pues este dulce ha de quedar *espesísimo*, conociendo que está en su punto cuando al moverlo con la cuchara aparezca el fondo de la cacerola. Retírese entonces y déjese enfriar.

Fonséese la tarta y llénese con la mermelada de manzanas (que ha de estar fría), cuidando de llenarla mucho, dejando, sin embargo, sitio para las medias peras. Estas se colocarán sobre la mermelada formando una estrella y en medio se colocará, derecha, la pera entera.

Métase la tarta a cocer a horno regular, y si el horno calienta bien, colóquese la tarta en la parte más baja; las frutas, como ya están cocidas, no necesitan de más calor; en cambio, la masa, como está cruda, sí lo necesita.

Si se quiere ponerle avellanas, éstas se tostarán unos minutos en el horno, frotándolas con las palmas de las manos para pelarlas. Se pican menudas y se reservan.

A la jalea de grosellas se añade el vino en que cocieron las peras y el azúcar restante y se cuece hasta que espese mucho, quedando reducido a un decilitro largo; se retira del fuego y se añade la copita de kirsch.

La tarta, una vez cocida, se saca del horno y se deja reposar una media hora. Después se retira del aro y con un pincel mojado con jarabe (hecho con la jalea y el vino donde cocieron las peras) se pintan las peras para que brillen.

El resto del jarabe se vierte por la superficie de la tarta y las avellanas se esparcen a capricho.

Téngase la tarta en sitio fresco hasta el momento de servirla.

**Tarta o timbal de almendras** *(Carré aux Amandes).*

Este postre de factura nueva es de muy bonita presentación; compónese de un costrón cuadrado de pasta brisé muy fina, relleno con una exquisita pasta de almendras.

CANTIDADES (para un molde cuadrado de 18 centímetros de costado). Para la pasta: 200 gr. de harina fina, 80 gr. de azúcar glas, 80 gr. de mantequilla, una clara, 2 yemas de huevo, una copita de kirsch y un pellizco de sal fina.

Para la pasta de almendras: 125 gr. de almendras molidas, 125 gr. de azúcar fino, 125 gr. de mantequilla fina, 50 gr. de harina de arroz, 4 huevos, una copita de kirsch y una cucharada de azúcar avainillado.

Para adornar la superficie del postre: 10 ó 12 almendras cortadas a filo, 2 cucharadas de azúcar glas.

PROCEDIMIENTO—Confecciónese la pasta (véase *Pasta brisé o quebrada*); resérvese.

Las almendras molidas han de ser muy frescas; fíjense bien, pues se ponen rancias con facilidad. Si no se pudieran adquirir ya molidas, habría que adquirirlas enteras, necesitando unos 225 gr. de almendras sin cáscara para obtener los 125 gr. de almendras molidas (véase *Almendras*); de éstas se separarán unas 10 ó 12, que se cortarán a filos (véase *Almendras cortadas a filos*). Si se adquieren ya molidas, adquiéranse a la vez 10 ó 12 almendras enteras, que se mondarán y se cortarán a filos.

Supondremos las almendras molidas y se procederá como sigue: pónganse en un mortero, agrégueselas el primer huevo y tritúrese y revuélvase



hasta que las almendras hayan absorbido el huevo; a continuación agréguese el otro huevo; vuélvase a remover y a aplastar, y así sucesivamente hasta la incorporación de los cuatro huevos. Adiciónese entonces la cucharada de azúcar avainillado, el kirsch y el azúcar corriente, mézclese bien durante unos minutos y déjese reposar; mientras tanto, moldéese el cuadrado de pasta (póngase también la mantequilla a derretir, *sin que llegue a hervir*).

Téngase preparado un molde de forma cuadrada; úntesele ligeramente con mantequilla derretida. Hecho esto, espolvoréese la mesa con harina, colóquese encima la pasta brisé, estíresela con el rollo en forma de cuadro. Mídasela con el molde colocado del revés sobre el cuadro; la pasta ha de rebasar del molde un centímetro. Enróllese la pasta en el rollo, colóquese encima del molde, hágasela caer dentro y váyase moldeándola con los dedos, pegándola bien al molde; luego, con una bola de pasta pasada por harina, váyase haciendo presión en la pasta, partiendo del centro hasta el mismo borde (esto se hace para expeler fuera el aire que haya quedado entre el molde y la pasta, y que si no se echara fuera, reventaría la pasta al cocer, saliéndose el relleno).

Regularícense bien los bordes que sobresalgan del molde, recortándolos. Hecho esto, volvamos a ocuparnos de la pasta de almendras. Remuévase de nuevo, añadiéndole la harina de arroz y la mantequilla derretida. Llénese con ello el costrón de pasta vertiéndola a cucharadas; péguese un poco contra la mesa para regularizarlo. Desparrámense en la superficie las almendras cortadas a filos y espolvoréese con el azúcar glas.

Póngase a cocer al horno muy moderado; ha de necesitar de cincuenta a sesenta minutos para cocerse. Las almendras de la superficie han de dorarse ligeramente.

Ya cocido, vuélquese en un plato, y de nuevo sobre una rejilla, para que queden encima las almendras. Déjese enfriar.

Resultará mejor aún si se pone en el fondo una capa de jalea: jalea de manzanas, de frambuesas o de naranjas.

**Tarta o timbal de hojaldre con frutas frescas.**

Esta tarta es muy fácil de preparar: se compone de un fondo (1) de pasta de hojaldre y de un relleno o guarnición de cualquier fruta: guindas, fresas, albaricoques, etc.

CANTIDADES.—Para el hojaldre: 250 gr. de harina, 200 gr. de mantequilla, una cucharadita de sal, un decilitro largo de agua, más harina para espolvorear.

Para las frutas: No podemos apuntar la cantidad de fruta necesaria, pues, según la clase de fruta, varía el peso; pero téngase en cuenta que las frutas siempre hay que colocarlas *muy apretadas*, pues como merman al cocer, si no se llena *mucho* la tarta, queda ésta después medio vacía.

Azúcar glas para espolvorear la tarta.

PROCEDIMIENTO.—Prepárese el hojaldre (mírese la explicación en *El hojaldre*).

Colóquese la bola de masa sobre la mesa empolvada con harina; espol-

(1) Mírese *Vocabulario*.

voréese igualmente la masa. Aplánese con el rollo en forma de disco, dándole 26 cm. de diámetro; tiene que quedar muy redondo (para ello aplánese partiendo del centro y radicando en el borde); pero si, a pesar de ello, quedaran salientes, recórtense.

El fondo de la tarta sólo ha de tener 22 cm.; los cuatro más que se dan es para formar con ellos un cerco o borde que sirve para contener el relleno.

El borde se forma enrollando sobre ella misma la masa, cuidando que el cerco tenga la altura necesaria y la misma por toda la vuelta.

La tarta o timbal, espolvoreada con azúcar, se coloca sobre la placa de horno y, una vez colocada, con la punta de un cuchillito se le dará unos cuantos pinchazos, cuidando de *no atravesar* la masa, pues por esas aberturas se escaparía luego todo el jugo. (Son indispensables esos pinchazos para que la masa no se ahueque y se deforme al cocer.)

Todo el interior de la tarta se espolvoreará abundantemente con harina de arroz y azúcar glas. En seguida se procederá a llenarlo con la fruta escogida (después explicaremos la preparación de cada fruta), y sea cual fuere la fruta escogida se la colocará *muy apretada* y se la espolvoreará con azúcar.

Una vez preparada se mete la tarta en el horno, necesitando horno más bien fuerte.

*Las frutas.*—Los albaricoques, las ciruelas, las acerolas y los melocotones se cortan por la mitad y se deshuesan. Estas frutas se colocan en la tarta, como lo hemos dicho, *muy apretadas* y con la parte del rabo hacia arriba, pues por ser la parte más dura, necesita más calor para cocerse.

A las guindas y cerezas se les quitarán con cuidado los huesos para conservarlas enteras.

Las manzanas y peras se pelan, se les quita el corazón y se cortan en rajitas muy delgadas; se colocan montando una rajita sobre otra.

Estas tartas mejoran notablemente poniendo las frutas a macerar un buen rato con azúcar y, si gusta, con algo de licor: kirsch, coñac, etc.

Las frutas puestas con azúcar sueltan jugo (por eso no conviene tenerlas demasiado tiempo en infusión). Este jugo no se echa a la tarta cuando las frutas, sino que se pone a hervir, añadiéndole unas cucharadas más de azúcar para espesarlo, y una vez *cocidas* las tartas se rocían las frutas con este almíbar, el que se podrá aromatizar con zumo de limón, canela, vainilla, etc., etc.

NOTA.—Si se quiere dar más importancia a las tartas, siempre cabe cubrir el relleno con dulce de albaricoque, con merengue, con crema, etc. Si se cubre con merengue, se meterá unos minutos la tarta a la puerta del horno para que el merengue tome brillo y se sostenga. Si se cubre con crema chantilly, conviene batirla y colocarla a última hora.

Mírense las recetas del *Merengue*, de la *Crema chantilly* y del *Glaseado de albaricoque*. Estas tartas son más gustosas calientes que frías, pero cabe el recalentarlas al momento de servirlas *siempre que no estén cubiertas con merengue o chantilly*.

**Tarta o timbal de hojaldre al franchipán.**

Compónese de un fondo (1) de hojaldre relleno con crema.

CANTIDADES.—Para el hojaldre: 300 gr. de mantequilla, 300 gr. de azúcar, un decilitro (o algo más) de agua, una cucharadita de sal.

(1) Mírese *Vocabulario*.



Para la crema al franchipán: 150 gr. de azúcar, 100 gr. de almendras molidas, 100 gr. de mantequilla, 6 yemas de huevo, 3 vasos de leche, 3 cucharadas de harina, un pellizquito de sal; perfúmese a capricho (limón, canela, vainilla, etc.).

PROCEDIMIENTO.—Prepárese primero la crema. Pónganse 6 yemas de huevo en un cazo, añádanse tres cucharadas de harina y la sal, mézclese bien con una cuchara de madera y dilúyase con la leche revolviéndolo a la vez con tino para que no se apelote (pásese de un cazo a otro para mezclarlo mejor).

Póngase a cocer, moviéndolo sin parar hasta que empiece a espesar; retírese fuera y bátase firme para ponerlo fino; vuélvase a ponerlo al fuego y hágase hervir unos ocho o diez minutos (hasta que se ponga como unas gachas).

Hágase derretir 100 gr. de mantequilla, espúmese bien y añádase a la crema, así como el azúcar y las almendras molidas.

Mézclese bien y viértase a un barreño. Se perfuma a capricho.

Prepárese el hojaldre como lo hemos explicado en el capítulo correspondiente, dándole seis vueltas.

Con el rollo aplánese cuanto se pueda y córtense dos tiras de tres centímetros de ancho por 35 de largo; espolvoréense con harina; resérvense.

Con el resto de la masa fórmese una bola, aplánese con el rollo y désele forma de un disco de 22 a 23 cm. de diámetro; colóquese sobre una placa (sin borde), alísese ligeramente con el rollo; colóquese encima una tapadera redonda y regularícense sus bordes, mójese el borde del disco con agua y colóquense en ese borde las dos tiras de masa (una sobre otra), apoyando ligeramente con el dedo por toda la vuelta, para que se peguen, el disco; suéldense las puntas de las tiras mojándolas con agua y arréglense para que en la parte soldada no resulten más espesas que las demás.

Llénese el interior con crema y déjese tal cual, o bien con el resto de masa hágase un enrejado cubriendo la crema (se cortan tiritas de masa y se las coloca cruzadas sobre la masa, soldando las puntas, con un poco de agua, con el borde). Cuézase a horno fuerte por espacio de quince a veinte minutos.

Una vez cocida sáquese la tarta a la entrada del horno, espolvoréese con azúcar glas (lustre) y vuélvase a meter en el horno para glasearlo (que brille) sin perderla de vista. Cuando tome bonito color, retírese.

**Tarta de hojaldre con espinacas.**

Este postre, muy apreciado por los bilbaínos, compónese, sencillamente, de un fondo de hojaldre relleno con una crema pastelera adicionada de un puré de espinacas (queriendo que resulte más fino se añade a la crema pastelera, una vez enfriada, nata batida).

Este pastel puede hacerse estilo milhojas (véase *Milhojas*); es decir, rellenándolo con dicha crema pastelera de espinacas, espolvoreando la tapa de encima con abundante azúcar glas. Pueden ponerse solamente dos tapas o varias. O bien estilo timbal; es decir, hacer el fondo y rellenarlo hasta el borde de dicha crema, dejándola al descubierto, o bien formando un enrejado con unas tiras de hojaldre, rematando bien los bordes y embadurnándolas (luego de colocadas) con huevo batido para que se doren, o bien haciéndole a la americana (véase *Tartas a la americana*), o estilo tartas Maison (véase *Tartas Maison*).

Para la confección de la pasta véase *El hojaldre*, y para la crema véase *Crema pastelera;* a ésta se le agregará el puré de espinacas preparado de la manera siguiente: se lava bien un puñado de espinacas, luego se cuecen en agua hirviendo, se escurren y se terminan de cocer en un poco de leche. Se pasan por un tamiz y lo pasado se añade a la crema pastelera, que se deja enfriar (no se utiliza hasta que esté bien fría). No se pone vainilla.

**Timbal malagueño.**

Se hace exactamente como la *Tarta de hojaldre al franchipán*, con la diferencia que el relleno que se le pone es de batatas.

CANTIDADES.—Para el hojaldre: 250 gr. de harina, 200 gr. de mantequilla, una cucharadita de sal, un decilitro largo de agua.

Para el relleno: 3 huevos, 4 yemas de huevo, 225 gr. de azúcar, 800 gramos de batatas (o sea 3 decilitros largos de pasta fina muy espesa), $^1/_2$ litro de leche, una corteza de canela.

NOTA.—Tienen que resultar tres decilitros largos de pasta fina después de asadas y pasadas las batatas; si no resultasen, habría que aumentar la cantidad de 800 gr., que es la indicada.

PROCEDIMIENTO.—Como lo hemos dicho, esta tarta o timbal es idéntica (salvo el relleno) a la tarta de hojaldre al franchipán (mírese la receta y sigásela punto por punto) y se rellena con el siguiente preparado:

*Crema de batata.*—Se escogen batatas grandes y sanas, se asan al horno, sacándolas en cuanto se estrujan, y se aplastan fácilmente. Sin perder un segundo, en *caliente*, se vacian con una cuchara, pasándolas en seguida por el pasapuré. Póngase a cocer la leche con azúcar y canela y después de hervirla sepárese un poco, conservándola *muy caliente*.

Se vierte el puré de batatas en un lebrillo, se trabaja con la espátula para ponerlo fino, añadiendo a medida los huevos (uno por uno); los huevos enteros primero y en seguida las yemas.

Se añade después la leche, cuidando de quitarle antes la canela, y se mueve hasta ponerlo muy fino.

El timbal, que estará ya preparado, se llenará hasta el mismo borde con la crema de batata y se meterá en seguida en el horno.

(Mírese para todo lo demás la receta de la *Tarta de hojaldre al franchipán*.)

**Tartas Maison.**

Las tartas Maison, cuya traducción literal es *tarta casa*, se sobrentiende que quieren expresar, en realidad, *tartas especiales de esta casa*, pues hoy día los hoteles y restaurantes que se precian en algo tienen todos sus tartas especiales (generalmente suministradas por la pastelería del barrio), las cuales no tienen más especialidad que ser modeladas en tiras estrechas y largas, para ser detalladas, sobre encargo y a la vista del cliente, en trozos regulares, teniendo ya calculadas de antemano las raciones que se podrán sacar de cada tarta. Estas tartas tienen la ventaja de ser su elaboración más rápida que si hubiese que detallarlas en pastelillos individuales (y, además, es más *chic*); por eso en las casas donde se confecciona de *verdad*, las hacen en tiras largas, y las *otras*, las encargan así para que parezcan de la *casa*.



Generalmente se hacen con pasta de hojaldre; pero igualmente se podrán hacer con pasta quebrada o con pasta medio hojaldre; desde luego que resultan mejores las de hojaldre.

Las tartas Maison se guarnecen siempre con frutas: fresas, manzanas, albaricoques, etc., napadas con un jarabe.

A continuación expondremos algunas recetas de *Tartas Maison;* pero, *queriendo*, se podrá aplicarles cualquiera de las guarniciones expuestas en las recetas de las tartas incluídas en este capítulo.

**Tarta Maison de hojaldre.**

Hecho el hojaldre como lo hemos explicado (véase *El hojaldre*), se estira, dejándolo del grueso de medio centímetro, cortándolo en bandas de 14 cm. de ancho y de la largura que convenga (generalmente se le da la largura de la placa, o sea unos 30 cm.), la cual banda, bien regularizados los cuatro costados, se coloca en la placa, que estará mojada con agua fría (para trasladar fácilmente la banda de pasta de la mesa a la placa lo mejor es enrollarla ligeramente al rollo, desenrollándola sobre la placa); a continuación se pegan por toda la vuelta, previamente humedecidas con agua, unas tiras estrechas de pasta (del grueso de la banda y de un centímetro de ancho), para que hagan reborde y no se salga el relleno; se pegan bien, y en todo el fondo se dan unos cuantos pinchazos con la punta de un cuchillo fino a fin de que no se deforme al cocer. Luego se coloca la guarnición, se pinta el reborde con huevo batido y se pone a cocer a horno fuerte durante treinta y cinco o cuarenta minutos.

**Guarniciones variadas para tartas Maison.**

*Guarnición de manzanas.*—Se pone en el fondo una capa de mermelada de manzana, se cubre ésta con lonchas de manzanas, montándolas unas sobre otras (las lonchas cortadas de manzanas grandes se cortarán delgadas y lo más parecidas que se pueda).

Se pone a cocer, y una vez cocida se napa con mermelada de albaricoque pasada por un tamiz.

*Guarnición de cerezas.*—En su época, frescas, y si no, conservadas al natural; se les saca el hueso y se colocan muy apretadas, después de haber espolvoreado el fondo con azúcar molido. Después de cocidas se napan con jalea de grosellas o de frambuesas, que se habrá hecho derretir sin que hierva.

*Guarnición de albaricoques.*—Siendo frescos, se parten por la mitad, se les quita el hueso, colocándolos muy apretados sobre azúcar; siendo de conserva (al natural), se procede igual, teniendo el cuidado de escurrirlos bien antes. Siendo en almíbar, se procede lo mismo, suprimiendo el azúcar y napándolo con glaseado de albaricoque perfumado al kirsch.

*Guarnición de ciruelas.*—Exactamente igual que la anterior.

*Guarnición de fresas.*—Se cuece la pasta sola, luego se colocan las fresas *muy apretadas* sobre azúcar y se napan con glaseado de grosella o frambuesa.

*Guarnición de uvas o grosellas.*—Exactamente como las fresas.

Estas tartas se sirven templadas o frías; pero han de ser del día, pues *no se conservan*.

**Tartas Maison de pasta quebrada, azucarada o medio hojaldre.**

Se pueden hacer de cualquiera de estas pastas, siendo siempre el modelado el mismo.

Hecha la pasta (véanse sus recetas al comienzo de este capítulo, y escójase la que más guste, aun cuando aconsejamos se dé la preferencia a la *Tarta azucarada*), y terminado el reposo, se estira hasta dejarla al grueso del canto de un duro; se enrolla en el rollo de pastelería para transportarla con más facilidad, y se extiende sobre una placa de pastelería y se recorta en dos tiras de 15 cm. de ancho por 25 de largo.

En el centro, a lo largo, se pone una capa de mermelada de manzana y se cubre ésta con lonchas de manzanas cortadas delgadas y colocadas montadas una sobre otra.

Se enrollan los bordes de la pasta justo hasta el borde de manzana; se hacen unas cortadas en ese reborde, como adorno; se pinta éste con huevo batido y se pone a horno fuerte, sin arrebato, durante veinte a veinticinco minutos.

Una vez cocida se napa la manzana con glaseado de albaricoque (véanse *Glaseado de albaricoque* y *Guarniciones para tartas Maison*); todas son aplicables a las tartas de pasta azucarada, quebrada o medio hojaldre.

**Tartas a la americana.**

Exactamente igual que las *Tartas Maison*, dándoles la forma cuadrada.

Las recomendamos por lo fácil que resulta su confección. Generalmente se guarnecen con manzana.

Hecha la pasta, se estira en cuadros, se regulariza por los cuatro costados; enrollándola con los dedos, se forma en el borde un burlete, el cual se pellizca con unas pinzas; se deposita este cuadrado en la placa de horno; con un cuchillo fino se le hace unas cortaditas en el fondo. Se cubre éste con una capa de mermelada de manzana *muy gorda*, se cubre toda la mermelada con láminas de manzana, que se colocan montadas unas sobre otras con mucha simetría. Se han de colocar las manzanas muy montadas unas sobre otras y apretaditas, pues encogen al cocer.

Se cuece a horno fuerte por espacio de dieciocho a veinte minutos, y al momento de sacada del horno se cubre toda la superficie con una buena capa de mermelada de albaricoque bien caliente.

Con esta base se podrán variar los rellenos: ciruelas cubiertas de mermelada de naranja, cerezas sobre una mermelada de manzana, etc.

**Tartaletas y barquitas.**

Las tartaletas y barquitas son costroncitos o timbales individuales; se denominan tartaletas cuando son redondas, y barquitas cuando son alargadas.

Todas las tartas expuestas en este capítulo pueden detallarse en tartaletas y barquitas. Sin embargo, para satisfacción de nuestros lectores daremos unas recetas exclusivamente de tartaletas y barquitas.

Las tartas grandes son propias de comidas y banquetes; las tartaletas y barquitas más a propósito para té, lunch, buffet.



Queriendo que resulten *petits fours*, se hacen muy pequeñas, hasta diminutas.

*Manera de moldear las tartaletas.*—Las tartaletas y barquitas se hacen con pasta de hojaldre, pasta medio hojaldre, pasta brisé, pasta azucarada, exactamente igual que las piezas grandes, siendo diferente el moldeado.

Hecha la pasta, se coloca ésta sobre un mármol espolvoreado de harina; se espolvorea igualmente la pasta, y con el rollo se estira hasta dejarla a medio centímetro de gruesa; a continuación, con un cortapastas ondulado y un poco mayor que los moldes, se cortan en discos (los recortes de pasta se juntan y se vuelven a estirar, cortando más discos hasta terminar).

Con estos discos se forran unos moldes de tartaletas ligeramente untados con mantequilla; se forran apoyando por todo con el dedo hasta pegarlos bien al molde y se recorta lo sobrante; el fondo de cada tartaleta se pincha dos o tres veces con la punta de un cuchillo, quedando moldeados.

Para el relleno se sigue igual procedimiento que para las tartas; unas veces se cuecen ya rellenas y otras se cuece sólo la pasta, cubriendo el fondo de cada una con un papel de seda y llenándolas hasta el mismo borde con una legumbre seca y, mejor aún, con huesos de cerezas, conservadas para este objeto.

Hay que llenarlas *siempre*, pues si no, la pasta se encogería, quedando sin borde.

Antes de rellenarlas es conveniente hacerles en el fondo unas cortaditas para que no ahuequen o se deformen.

*Manera de moldear las barquitas.*—Exactamente igual que la anterior, con la sola diferencia de que en vez de cortar la pasta en discos, se corta en óvalos.

**Tartaletas a la Lady Vernon.**

Rellenas con una crema y adornadas con melocotón al natural.

CANTIDADES.—Para la pasta brisé quebrada: 150 gr. de harina, 50 gramos de mantequilla, 35 gr. de azúcar, una yema de huevo, una cucharada de agua, corteza de limón.

Para la crema pastelera: 3 yemas de huevo, 75 gr. de azúcar, 25 gr. de maicena, 40 gr. de mantequilla, $^1/_4$ litro de leche, $^1/_2$ varita de vainilla.

Para el chantilly: $^1/_4$ litro de nata de leche cruda, 50 gr. de azúcar glas (lustre), una lata de melocotones al natural de $^1/_2$ kg., $^1/_2$ lata de mermelada de albaricoque, 2 kg. de hielo.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese la pasta quebrada; para esto póngase la harina encima de un mármol formando un círculo; en el centro échense todos los demás ingredientes, amásese hasta obtener una pasta fina y compacta, déjese reposar (véase *Pasta brisé o quebrada*).

Una vez reposada estírese con el rollo, hasta dejarla a medio centímetro de gruesa, espolvoreando la mesa y la masa para que no se pegue; a continuación se corta en discos.

Con estos discos fórrense unos moldes de tartaletas ligeramente untados con mantequilla; se forran apoyando por todo con el dedo hasta pegarlas bien al molde y se recorta lo que sobresale.

Mientras tanto, confecciónese una crema pastelera. En un cazo póngase tres yemas de huevo, 75 gr. de azúcar, la maicena y 40 gr. de mantequilla; mézclese y añádase la leche, previamente hervida y aromatizada

con vainilla; póngase al fuego y revuélvase con un batidor, dejándolo cocer hasta obtener una crema espesa.

Llénense las tartaletas con esta crema y métanse en el horno hasta que la pasta tenga un bonito color dorado; a continuación déjense enfriar, sáquense del molde, colóquese en cada una medio melocotón y pónganse en una bandeja cubierta con una servilleta.

Con la nata y el azúcar glas confecciónese una crema chantilly (véase *Crema chantilly*), y una vez hecha introdúzcase en una manga de pastelería con boquilla rizada y fórmese un cordón alrededor del melocotón.

Pásese la mermelada de albaricoque por un tamiz y póngase una cucharadita encima de cada melocotón, quedando terminado.

**Tartaletas sabrosas.**

Tartaletas de pasta azucarada rellenas de un salpicón (1) de frutas confitadas perfumadas al kirsch y cubiertas con una pasta fina de almendras.

CANTIDADES (para 12 piezas).—Para la pasta azucarada: 125 gr. de harina, 60 gr. de mantequilla, 60 gr. de azúcar, 2 yemas de huevo, un pellizco de sal fina (la harina necesaria para espolvorear la mesa y mantequilla para untar los moldes).

Para la pasta de almendras: 100 gr. de almendras molidas, 100 gr. de azúcar fino, 3 claras de huevo, 30 gr. de harina, una cucharada de kirsch.

Para el salpicón de frutas confitadas: 125 gr. de frutas variadas (pera, calabaza, ciruela, cereza, corteza de naranja, piña, etc.), seleccionando las frutas que más gusten, una cucharada de mermelada de albaricoque pasado por un tamiz, 1/2 cucharada de kirsch y azúcar glas.

PROCEDIMIENTO.—La confección de estas tartaletas se compone de las operaciones siguientes:

1.ª La pasta azucarada.
2.ª La pasta de almendras.
3.ª El salpicón de frutas confitadas.
4.ª Moldeado de las tartaletas, relleno y horneo.

Confecciónese la pasta azucarada (véase en este capítulo la receta de *Pasta azucarada*); déjese reposar cuando menos durante dos horas.

Mientras tanto, hágase la pasta de almendras. Si las almendras se muelen en casa (véase *Almendras*) se podrá abreviar el molido pasándolas por la maquinita de rallar, y se abreviará más aún si se adquieren ya molidas. Si es así, cerciórese bien de que estén recién molidas, pues se ponen rancias en seguida.

Suponiendo las almendras ya molidas, pónganse en un mortero o una vasija, agregándoles el azúcar y a continuación las claras de huevo, incorporándolas poco a poco y removiendo mucho el conjunto, y una vez bien absorbidas las claras, añádase la harina y el kirsch (esta pasta ha de quedar blandita). Resérvese.

Córtense las frutas confitadas en trocitos regulares; líguense con una cucharada de mermelada de albaricoque pasada por un tamiz; perfúmense con el kirsch.

Preparados todos los ingredientes necesarios, procédase a moldear y

(1) Tenemos ya advertido que el significado de una palabra desconocida se busque en el *Vocabulario*.



rellenar las tartaletas; para esto, estírese la pasta con el rollo, hasta dejarla a medio centímetro de grueso, espolvoreando la mesa y la pasta con harina para que no se pegue; a continuación se corta en discos con un cortapastas ondulado un poco mayor que los moldes.

Con estos discos fórrense unos moldes de tartaletas ligeramente untados con mantequilla; se forran apoyando por todo con el dedo hasta pegarlos bien al molde y se recorta lo sobrante; el fondo de cada tartaleta se pincha tres o cuatro veces con la punta de un cuchillo y en cada una se pone un poco del salpicón de frutas confitadas; se llena hasta el borde con la pasta de almendras, se desparrama encima un pellizco de almendras picadas, se espolvorean con azúcar glas y se meten en el horno. Necesitan que el horno caliente bastante de abajo y menos arriba; aproximadamente unos quince minutos de cocción bastarán.

Obsérvese antes de retirarlas del horno si están cocidas; para esto retírese una del molde y mírese la. La superficie ha de tener un color dorado obscuro. Sírvanse frías.

**Tartaletas de pasta de almendras y piña confitada.**

Compónese de unas cazuelitas de pasta con un relleno de piña y mermelada de albaricoque.

CANTIDADES.—Para la pasta: 200 gr. de harina fina, 200 gr. de azúcar molido, 200 gr. de almendras molidas, huevos (los necesarios) y mantequilla para untar el interior de los moldes.

Para el relleno: 200 gr. de piña confitada, 1/2 lata de mermelada de albaricoque.

NOTA.—Cuanto más pequeñas se hagan las tartaletas, más exquisitas resultan.

PROCEDIMIENTO.—Untese el interior de unos moldecitos con mantequilla. En una vasija apropiada échense el azúcar, harina y almendras molidas; mézclese bien, agregándoles los huevos necesarios hasta confeccionar una pasta consistente (los huevos se han de agregar con tino y *uno por uno* para que el preparado no se ablande demasiado, pues en ocurriendo, habría que añadir más harina, almendras y azúcar).

Echese esta pasta encima de un mármol, espolvoreando con harina la pasta y el mármol.

Estírese con el rollo hasta dejarla del espesor del canto de un duro, y con un cortapastas proporcionado córtese todo en discos del tamaño de la embocadura de los moldes.

Colóquese en cada moldecito un disco de pasta, prensándolo con los dedos para que se adapte bien y quede perfectamente pegada al molde, cortando el saliente.

Reúnanse todos los recortes; vuélvanse a estirar y a cortar más discos hasta aprovechar toda la pasta.

En seguida se rellenan las tartaletas con el preparado de piña y mermelada y se meten a cocer al horno.

Una vez cocidas, se sacan con cuidado de los moldecitos; se dejan enfriar, y cuando estén frías se pone en cada una un poco de almendras molidas y tostadas, espolvoreándolas ligeramente con azúcar glas (se pueden suprimir las almendras y el azúcar glas).

**Tartaletas de pasta de almendras con rellenos variados.**

PROCEDIMIENTO.—Confecciónanse como las anteriores, combinando las guarniciones siguientes:

Una mermelada *espesa*, sea de manzana, albaricoque, naranja o fresa, espolvoreada luego con almendras, pistachos, avellanas o nueces picadas.

Una crema pastelera y un remate de merengue, espolvoreándolo, si se quiere, con almendras o avellanas.

Un relleno a capricho; una cubierta de fondant con una cereza confitada en medio.

Después de untar las tartaletas con dulce de albaricoque (muy gordo y pegajoso), llenarlas con praliné al chocolate, tapando éste después de enfriadas con dulce de yema y glaseado de albaricoque.

Con estos datos se podrá variar cuanto se quieran los rellenos.

(Todos estos rellenos y guarniciones son aplicables a *todas* las tartaletas y barquitas.)

NOTA.—Mírense las recetas respectivas en los capítulos de las *Cremas* y en el de las *Guarniciones, rellenos*, etc.

**Frivolitas de coco.**

Tartaletas de pasta quebrada rellenas de una pasta de coco y mermelada de fresa.

CANTIDADES (para 6 tartaletas).—Para la pasta: 100 gr. de harina, una yema de huevo, 25 gr. de mantequilla, 25 gr. de azúcar, un limón y una cucharada escasa de agua.

Para la pasta de coco: 50 gr. de azúcar, 75 gr. de coco rallado, 25 gr. de mantequilla, una yema de huevo, 2 ó 3 cucharadas de mermelada de fresa, 25 gr. de mantequilla para untar los moldes y harina para espolvorear la pasta.

PROCEDIMIENTO.—Con 100 gr. de harina fórmese un círculo encima de un mármol; en el centro pónganse: una yema de huevo, 25 gr. de mantequilla, 25 gr. de azúcar, un poco de corteza de limón rallada y una cucharada escasa de agua; mézclese con una cuchara; luego con las manos, hasta obtener una pasta fina y compacta; seguidamente se espolvorea con harina el mármol y la pasta, y se estira ésta con el rollo hasta dejarla a medio centímetro de grueso; a continuación, con un cortapastas redondo y liso, se cortan seis discos y se forran seis moldes de tartaletas, que se tendrán debidamente untados con mantequilla (para esto se coloca un disco en cada molde y se pega bien por todo, haciendo presión con los dedos).

NOTA.—Esta masa se ha de sobar poco para que no tome correa, y si no corren prisa las frivolitas, se dejará reposar una hora cubierta con un paño, como lo hemos dicho ya tantas veces.

En un cazo pónganse el huevo, 50 gr. de azúcar, 75 gr. de coco rallado y 25 gr. de mantequilla; mézclese y llénense las tartaletas.

Con el resto de la pasta córtense unas tiras de medio centímetro de ancho, colóquense encima del coco formando unas rayas y métanse al horno hasta que tengan un color dorado. Retírense del horno, y una vez algo frías, sáquense del molde y adórnense con la mermelada de fresa y sírvanse en un plato sobre servilleta.



La mermelada se pasa por un tamiz y con una cucharita se va vertiendo entre las rayas de la superficie.

**Barquitas de fresas.**

Barquitas de pasta quebrada rellenas de fresas y jarabe.

CANTIDADES (para unas 20 piezas de unos 11 cm. de largo por 5 de ancho en su parte más ancha).—Para la pasta quebrada o brisé: 200 gr. de harina, 150 gr. de mantequilla, 50 gr. de azúcar, una yema de huevo, una copita de ron o de coñac, un decilitro de agua, un pellizco de sal.

Para la guarnición y el jarabe: 250 gr. de fresitas, 2 decilitros de *buen* vino tinto, 2 decilitros de agua, 3 cucharadas de jalea de frambuesa o de grosella, una cucharada de kirsch, $^1/_2$ cucharadita de limón (facultativo).

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese la pasta brisé o quebrada (véase *Pasta brisé o quebrada*); déjese reposar. Una vez reposada colóquese encima de un mármol espolvoreado con harina; espolvoréese también la pasta y estírese con un rodillo hasta dejarla a medio centímetro de grueso; córtese en óvalos. Con estos óvalos de pasta fórrense unos moldes de forma de barco; una vez forrados llénense con una legumbre seca (hasta el mismo borde) y métanse a horno caliente; necesitarán aproximadamente una media hora de horneo.

Cuando se hayan endurecido retírense del horno, váciense de la legumbre, y si están descoloridos, vuélvase a meterlos en el horno para que tomen color.

Una vez cocidas confecciónese el jarabe: póngase el vino en una cacerola de porcelana resistente al fuego (se ha de hervir en porcelana para que no se enturbie), añádase igual cantidad de agua y 80 gr. de azúcar y cuézase hasta dejarlo reducido a la mitad. Añádase entonces la jalea, y cuando se haya derretido retírese del fuego y déjese enfriar. Cuando se haya enfriado adiciónese el kirsch y el zumo de limón para que resalte más el aroma de las fresas.

*Aderezo de las barquitas.*—Distribúyanse las fresitas en las barquitas, cúbranse con el jarabe. Sírvanse.

NOTA.—Para que no se ablande la pasta conviene no añadir el jarabe hasta última hora.

**Barquitas a la Algeriana.**

Pasta de almendras moldeada en forma de barquita y rellenas con una pasta fina de batata y chantilly.

CANTIDADES.—Para la pasta: Mírese la receta de las *Tartaletas de pasta de almendras y piña confitada.*

Para el relleno: 250 gr. de puré de batata, 125 gr. de nata, 150 gr. de azúcar.

PROCEDIMIENTO.—Con el azúcar y el agua necesaria confecciónese un almíbar en punto de bola.

Cuézanse las batatas con agua (previamente mondadas); pásense por un tamiz; mézclese la pasada con el almíbar; perfúmese con vainilla; déjese enfriar. Incorpórese la mitad del chantilly a la batata; rellénense con ella las barquitas. Al momento de servirlas póngase más nata encima, alisándola y espolvoreándola con pistachos molidos.

# CAPÍTULO VIII

## Cakes

Los cakes son bizcochos ingleses que se sirven con el té. Aunque hay muchas recetas de ellos, todos son por un estilo, confeccionándose con los mismos ingredientes y agregándoles para que suban levadura en polvo Royal.

Conviene siempre hacerlos de víspera: son mejores. Se conservan buenos por mucho espacio de tiempo.

**Plum-cake.**

Este cake es el más corriente. Damos de él una receta perfecta.

NOTA.—Los cakes deben hacerse *siempre* de víspera, pues recién hechos se trocean mal y no son tan buenos.

CANTIDADES.—250 gr. de harina, 250 gr. de mantequilla, 250 gr. de azúcar (a poder ser moreno), 250 gr. de frutas confitadas, 125 gr. de corintos, 125 gr. de sultanas, 4 huevos, 2 cucharaditas (8 gr.) de levadura en polvo Royal, una o dos copitas de ron, mantequilla para untar el molde, papel blanco para forrarlo.

PROCEDIMIENTO.—Los *corintos* y las *sultanas*, para que no se vayan al fondo del cake, conviene tenerlos en remojo con ron o leche por espacio, cuando menos, de dos o tres horas.

Se quitarán antes los rabitos de las sultanas (1); los de los corintos se quitan envolviéndolos en una servilleta empolvada con harina y sobándolos un poco con la mano; se echan seguidamente en un pasador de agujeros anchos, sacudiéndolos para que caigan mezclados con la harina. Se lavan los corintos con agua tibia (no es indispensable) y se ponen en el ron.

Píquense menudas las frutas confitadas (corteza de naranja y de limón, guindas, etc.); resérvense.

Úntese abundantemente con mantequilla un molde de cake y fórreselo con papel (o cuando menos tápese el fondo con un papel cortado a la medida); resérvese.

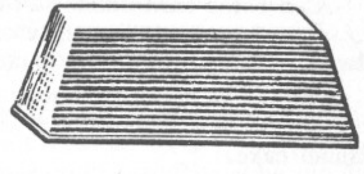
Póngase en una vasija, previamente calentada, la mantequilla, y con una

(1) Hoy día los corintos y sultanas vienen generalmente limpios y sin rabos.



cuchara bátase hasta ponerla espumosa; añádase el azúcar y bátase otro rato; cójase el batidor de alambre en vez de la cuchara y agréguense *uno por uno* los cuatro huevos, batiendo a la vez con brío la masa; échese en seguida la harina previamente mezclada con polvos Royal y, por último, los corintos y las sultanas, así como las frutas confitadas, *moviéndolo despacio* para que las frutas y corintos no vayan al fondo.

Viértase el preparado en el molde, désele a éste unos golpecitos contra la mesa para rectificar la masa y métase a cocer a horno moderado, colocándolo en la parte más baja del horno para que el calor, viniendo de abajo, haga subir la masa. Si se ve que el cake se tuesta demasiado después de abrirse (tiene que aumentar y reventarse en el centro) tápese con una o más hojas de papel blanco, previamente humedecido con agua fría, y si, por el contrario, queda descolorido, súbase a la parte alta del horno, donde siempre calienta más. (Los cakes necesitan mucho tiempo para cocerse, y es preferible que obscurezcan a que no se cuezan.)



Molde de cake

Se conocerá si el cake está en buen punto si pinchándolo hasta el fondo con una aguja larga, sale ésta limpia. No conviene permanezca en el horno más tiempo que el necesario, pues se seca.

Una vez fuera del horno espérese un buen rato antes de sacarlo del molde, vuélqueselo sobre la rejilla, no debiendo quitarle el papel hasta que no esté perfectamente frío.

(Envolviéndolos en papel resistente consérvanse buenos por mucho espacio de tiempo.)

NOTAS.—1.ª No conviene ponerles más Royal que el necesario, pues este preparado, que les hace aumentar y ahuecar, también los seca si se pone demasiado.

2.ª Aconsejamos que se coloquen al principio en la parte más baja del horno para que el calor, viniendo de abajo, les haga subir, pues si reciben demasiado calor de arriba se les forma una corteza que no deja penetrar el calor.

3.ª No necesitamos advertir que *todos* los cakes pueden confeccionarse lo mismo en moldes grandes que en pequeños.

*Muy importante.*—Los corintos, sultanas y frutas suelen amontonarse en el fondo; se evita esto haciendo lo siguiente: se reserva un poco de harina, y cuando se vayan a mezclar dichos tropiezos se envuelven primero en la harina reservada y se añaden al preparado removiendo muy poco. Igualmente, si el horno calienta mucho arriba y poco abajo, los tropiezos caen al fondo.

**Cake queen Mary.**

CANTIDADES.—300 gr. de harina, 200 gr. de mantequilla, 200 gr. de azúcar molido, 50 gr. de corteza de limón confitada, 50 gr. de corteza de naranja confitada, 8 gr. de anís, 3 huevos, 1/4 de vaso (de los de vino) de ron, 1/2 vaso de leche, un poco de sal, 2 cucharadas (8 gr.) de levadura en polvo Royal, mantequilla para untar el molde, papel para forrarlo.

Este cake se hace exactamente como el *Plum-cake.*

La leche se añade lo último de todo, cuidando de no aclarar demasiado la masa.

Los granos de anís se machacan y se echan a la masa mezclados con la harina.

**Nelly cake.**

CANTIDADES. — 350 gr. de mantequilla, 400 gr. de azúcar moreno, 250 gramos de harina fina, 250 gr. de harina de arroz, 200 gr. de corintos, 200 gr. de sultanas, 75 gr. de corteza de limón confitada, 8 huevos, 2 cucharaditas de levadura en polvo Royal, mantequilla para untar el molde, papel blanco para forrarlo.

Con estas cantidades se llenan dos moldes.

Se prepara exactamente como el *Plum-cake*, con la sola diferencia que los corintos y sultanas se ponen a remojar con leche.

NOTA.—Es un bizcocho muy bueno.

**Small cake.**

CANTIDADES.—200 gr. de harina fina, 200 gr. de azúcar molido, 200 gr. de mantequilla, 100 gr. de corintos, 100 gr. de sultanas, 4 huevos, 2 cortezas de limón confitadas, 2 cucharaditas de levadura en polvo Royal, una copa de ron, mantequilla para untar el molde, papel blanco para forrarlo.

Este cake se hace exactamente como el *Plum-cake*.

**Gloucestersshire-cake.**

CANTIDADES.—500 gr. de harina, 375 gr. de azúcar en polvo, 375 gr. de mantequilla, 250 gr. de corintos, 35 gr. de jengibre en polvo, 2 cucharaditas (8 gr.) de levadura en polvo Royal, 6 huevos, un poco de mantequilla para untar los moldes.

NOTA.—Con estas cantidades llénanse dos moldes de cakes.

PROCEDIMIENTO.—En un barreño calentado bátase la mantequilla hasta ponerla como una crema; añádase el azúcar y sígase batiendo con mucho brío; añádanse los huevos uno por uno, después el jengibre; bátase entonces la mezcla por espacio de unos cinco minutos, échense los corintos.

Mézclense la harina y los polvos Royal; agréguense al preparado, moviendo esta vez despacio la masa con la espátula.

Ténganse preparados dos moldes untados con mantequilla, fórrense con papeles; después de pegados úntense éstos también con mantequilla, viértase en ellos el preparado; háganse cocer a horno moderado.

NOTA.—Mírese para todo lo demás la receta del *Plum-cake*.

**Plum-cake Muselina.**

Cake mucho más estilo bizcocho que los anteriores.

CANTIDADES.—150 gr. de azúcar molido, 150 gr. de mantequilla, 75 gramos de harina de flor, 75 gr. de harina de arroz, 50 gr. de corintos, 50 gr. de sultanas, 75 gr. de frutas confitadas, 5 huevos, una copita de ron, una cucharadita (4 gr.) de levadura en polvo Royal, mantequilla para untar el molde, papel blanco para forrarlo.

PROCEDIMIENTO.— Prepárense los corintos y las sultanas y píquense



las frutas confitadas: cortezas de limón, de naranja, etc., como lo hemos explicado en la receta del *Plum-cake*.

Úntese un molde redondo y liso con mantequilla y fórresele por dentro con papel blanco cortado a la medida, y las paredes con una tira ancha, cuyo saliente se corta en picos. Resérvese.

Póngase en un barreño previamente calentado la mantequilla, batiéndola hasta ponerla espumosa y añadiéndole el azúcar en dos o tres veces.

Añádase a la masa, haciendo esta vez uso de un batidor de alambre, *un huevo entero*; bátase unos minutos, añádase *otro huevo*, vuélvase a batir y seguidamente agréguense *una por una* las tres yemas de los tres huevos restantes, batiendo con brío la masa, y más aún entre huevo y huevo.

Añádanse en seguida los corintos y las sultanas puestas a remojo en ron, las frutas confitadas picadas menudas y, por último, las dos harinas mezcladas y los polvos Royal.

Bátanse las tres claras a punto de nieve, mézclense con el preparado, moviéndolo despacio con la espátula (mírese *Claras de huevo*), viértase en el molde, teniendo cuidado de no llenarlo, pues este bizcocho sube mucho al cocer (como una tercera parte).

Métase al instante en el horno para que los *corintos no se amontonen en el fondo*. Este cake necesita aproximadamente *una hora* de horno para cocerse. Colóquese en la parte más baja, y si el horno calienta mucho, colóquese debajo del cake una tartera o placa para aislarlo un poco.

Para todo lo demás aténganse a las explicaciones del *Plum-cake*.

Se dejará el cake en el molde hasta completo enfriamiento, retirándole entonces los papeles o dejándoseles puestos, a voluntad.

**Bread-cake.**

CANTIDADES.—2 huevos grandes, el peso de los 2 huevos de azúcar molido, el peso de los 2 huevos de mantequilla, el peso de un huevo de harina, el peso de un huevo de corteza de pan rallado, 50 gr. de sultanas, 50 gr. de corintos, 100 gr. de frutas confitadas (1), una copita de ron, una cucharadita (4 gr.) de levadura en polvo Royal, mantequilla para untar el molde, papel blanco para forrarlo.

PROCEDIMIENTO. —*Los corintos, las sultanas y las frutas confitadas.* Las frutas se pican menudas; los corintos y las sultanas se limpian y se ponen en infusión con ron. (Mírese la receta del *Plum-cake* y hágase igual.

*El molde.*—Estilo flanero. Se unta abundantemente con mantequilla y se cubre el fondo del molde con un papel blanco cortado algo escaso; también se unta el papel con mantequilla después de pegado.

*La corteza de pan.*— Tiene que ser de pan francés, y como no se aprovecha más que la corteza, aconsejamos el especial para sopas (que no esté quemado).

El pan se ralla y se pasa por una criba o pasador fino; después se pesa y se mezcla con la harina y los polvos Royal. La corteza y la harina mezcladas tienen que pesar igual que los huevos.

*La masa.*—Una vez dispuesto todo se echa la mantequilla en un barreño (lebrillo) hondo y templado. Se revuelve la mantequilla con una cuchara hasta ponerla como una crema, añadiendo el azúcar en *dos* o *tres*

(1) Las frutas confitadas serán: cortezas de limón y de naranja, calabaza, etc.

*veces*. Se añaden en seguida las dos yemas, la harina y pan rallado, los polvos ingleses, los corintos y sultanas y las frutas confitadas.

*Las claras de huevo*.—Para abreviar puede otra persona batirlas mientras se hace la mezcla de los demás ingredientes; si no, mientras se baten las claras, para que no se cuaje la mantequilla y endurezca la masa, se colocará el barreño arrimadito a la chapa, de modo que le comunique calor suave, pero no hasta que pueda derretirse *(mucho cuidado)*.

Las claras se baten a punto de merengue y se añaden con cuidado a la masa para que no baje, no revolviéndolas con el batidor, sino mezclándolas con la espátula o con una cuchara grande, etc.

Se vierte la masa en el molde, y después de darle a éste unos golpecitos sobre la mesa para igualar la masa, se mete en seguida en la parte baja del horno.

NOTA.—Como *todos* los cakes se cuecen y se desmoldan lo mismo, mírese la receta del *Plum-cake* y hágase igual.

*Para servir el cake*.—En el momento de servirlo se rocía abundantemente con ron o brandy y se le prende fuego en la puerta misma del comedor. Tiene que llegar a la mesa en llamas; *es muy clásico, muy inglés.*

**Cake sencillo.**

Bizcocho económico.

CANTIDADES.—350 gr. de harina, 200 gr. de azúcar molido, 125 gr. de mantequilla, 70 gr. de corintos (se pueden suprimir), 70 gr. de sultanas, 3 huevos (grandes), 3 cucharaditas (12 gr.) de levadura en polvo Royal, mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Límpiense los corintos y las sultanas y pónganse a remojo con leche.

Úntese un molde con mantequilla, péguesele en el fondo un papel recortado a la medida, untándolo también con mantequilla una vez pegado.

Póngase en un lebrillo previamente calentado la mantequilla y bátase hasta ponerla espumosa, añadiéndole a medida el azúcar; bátase la masa con brío, añadiéndole en seguida las *tres yemas, una por una*, y, por último, la harina, los polvos y la leche.

La leche viértase con tino y a cucharadas, no vaya a adelgazarse demasiado la masa, teniendo que quedar ésta fina y lisa.

Y, por último, añádanse las *tres claras* a punto de nieve.

NOTA.—Mírese la receta del *Bread-cake*, desde el párrafo *Claras de huevo*, y hágase desde allí igual.

**Plum-cake superior.**

Recomendamos mucho este cake; pero para que resulte bueno es necesario que se siga la receta al pie de la letra, *sin alterar las cantidades*, y mucho menos la *marcha indicada*.

(Este cake hay que hacerlo de víspera, y necesita dos horas de descanso durante su elaboración.)

CANTIDADES.—300 gr. de harina fina, 250 gr. de mantequilla fresca, 200 gr. de azúcar molido, 125 gr. de sultanas, 125 gr. de corintos, 200 gr. de frutas confitadas, 4 huevos, un decilitro de leche, una copita de ron, 2 cucharaditas (8 gr.) de levadura en polvo Royal, mantequilla para untar el molde, papel blanco para forrarlo.



PROCEDIMIENTO.—Quítense los rabitos de los corintos y sultanas y pónganse en infusión con leche tibia.

Las frutas confitadas (cortezas de limón, de naranja, guindas, calabaza, etc.) se pican menudas.

Úntese un molde con mantequilla y fórrese con papel blanco (colóquese en el fondo un papel cortado a la medida, y en los costados una tira, apoyando el dedo por todo para que se pegue bien y no quede aire entre el papel y el molde), poniendo otro poco de mantequilla sobre el papel.

Pónganse los cuatro huevos en un cazo, bátanse un poco, añádanse el ron y la leche; mézclese bien.

Póngase en un barreño calentado la mantequilla y la harina; amásense *con la mano* ambos ingredientes, añadiéndoles seguidamente los corintos y las sultanas *bien escurridos*, las frutas confitadas y las dos cucharaditas de polvos Royal; amásese otro rato, cuidando de repartir bien los tropiezos y de que no se apelote la masa.

Añádase, por último, el preparado de los huevos y la leche y bátase la masa con brío, empleando una cuchara, hasta que va tomando el aspecto de unas natillas espesas; sígase batiéndolo por un buen espacio de tiempo.

Una vez bien batida la masa, téngasela en reposo en una habitación abrigada por espacio de dos horas y media. (Este descanso esponja la masa y hace inflar los corintos y las sultanas, para que de ese modo se sostengan repartidos por todo el cake, no amontonándose en el fondo, como sucede a menudo.)

Cuando llegue su hora viértase el preparado en el molde y póngase a cocerlo en el horno, necesitando horno fuerte y calor sostenido, sin que vaya en aumento.

Mírese para todo lo demás la receta del *Plum-cake* y hágase igual.

**Wales's-cake.**

CANTIDADES.—400 gr. de harina, 400 gr. de azúcar molido, 300 gr. de mantequilla, 100 gr. de corteza de limón confitada, 100 gr. de corteza de naranja, 4 huevos, 1 $^1/_2$ cucharaditas de anís, 4 decilitros de leche, 2 cucharaditas llenas (8 gr.) de levadura en polvo Royal, un pellizquito de sal.

Confecciónase exactamente como el *Plum-cake superior*, machacando el anís en el mortero.

NOTA.—Todos los cakes pueden hacerse, si conviene, en moldes pequeños.

**Cake de chocolate.**

Exquisito pastel inglés.

CANTIDADES.—Para el cake: 4 huevos, igual peso que los huevos de harina, igual peso que los huevos de mantequilla, igual peso que los huevos de azúcar molido, 3 onzas de chocolate superior, 2 cucharaditas (8 gr.) de levadura en polvo Royal.

Para rellenar y bañar el cake: 250 gr. de azúcar molido, 200 gr. de mantequilla fina, 4 ó 6 onzas de chocolate superior, $^1/_2$ palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Este cake se hace exactamente como el *Plum-cake. Conviene batirlo bien.*

El chocolate se ralla y, revuelto con la harina, se añade a la masa. Después de frío se baña y rellena con fondant de chocolate.

*Fondant de chocolate.*—Se derrite el azúcar en un poco de agua fría. Se hace un almíbar (1) muy espeso, se le añade el palo de vainilla y el chocolate.

Cuando no está más que tibio se le agrega la mantequilla dividida en trocitos, y para que no se cuaje, después de revolverlo y ponerlo fino, se conserva al baño de maría.

Córtese el bizcocho al través en dos o tres discos, úntese cada disco con fondant y vuélvase a colocarlo de modo que el pastel parezca como antes de cortarlo.

Viértase también fondant sobre el cake, alísese con un cuchillo para igualarlo y sáquese fuera para que el fondant endurezca y brille.

Si se quiere adórnese con guindas confitadas.

(Mírese para más detalles la receta del *Desmolde, relleno y decorado de los pasteles*, etc.)

**Journey-cake.**

CANTIDADES (para 10 personas).— 2 tazas de harina de trigo, 2 tazas de maicena, 2 tazas de leche, 2 huevos, 2 cucharaditas (8 gr.) de levadura en polvo Royal, 6 cucharaditas de azúcar molido, una cucharadita de sal fina, 4 cucharadas de las de sopa de mantequilla derretida, un poco de mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en una ensaladera las dos harinas, el azúcar, la sal y los polvos ingleses.

Airéese la mezcla, cogiéndola a puñados y dejándola escurrir por entre los dedos, repitiéndolo varias veces.

Echense los huevos en otro cacharro y bátanse con brío; añádase la leche y mézclese bien, agregándole, por último, la mantequilla derretida.

Cójanse las harinas a puñados y mézclense con la leche y los huevos, batiéndolos a la vez con brío con una cuchara.

Úntese un molde plano con mantequilla, échese en él el preparado y cuézase a horno fuerte, necesitando aproximadamente unos quince minutos para cocerse (este pastel tiene que subir muy de prisa).

En América del Norte este cake se sirve muy caliente para desayuno o merienda, untándolo con mantequilla; también es bueno frío.

**Plum-pudding.**

Pudding muy apreciado y obligado en Inglaterra en época de Navidades.

Como nos consta que habrá quien le ponga reparos al sebo de riñón de buey, principal ingrediente de esta receta, advertimos y aseguramos que no se nota en el conjunto y que este pudding es riquísimo. Se conserva bueno mucho tiempo, y puede servirse cada vez con un acompañamiento distinto.

---

(1) Mírese el *Almíbar.*



Damos la receta de unas cuantas cremas o salsas para que pueda escogerse.

CANTIDADES.—275 gr. de sebo de riñón de buey, 350 gr. de miga de pan inglés o francés, 225 gr. de azúcar moreno, 100 gr. de harina, 100 gr. de corintos, 100 gr. de sultanas, 100 gr. de pasas de Málaga, 75 gr. de calabaza confitada, 60 gr. de corteza de limón confitada, 60 gr. de corteza de naranja confitada, 50 gr. de pera y angélica confitadas, 50 gr. de mantequilla, 6 huevos, 2 decilitros de ron, un decilitro de leche, una cucharada de raspaduras de cortezas frescas de limón y de naranja, un pellizco de sal. Los ingleses añaden, además, un poquitín de *canela en polvo*, otro poquitín de *jengibre*, una raspadura de *nuez moscada* y un pellizquito de *especias mezcladas* (1). De todo esto se pondrá lo que guste, suprimiendo lo demás.

PROCEDIMIENTO.—*Los corintos y sultanas* (2).—Como es necesario que estén mucho tiempo en infusión con ron, se limpiarán y se prepararán varias horas antes de hacer el *Plum-pudding*. Después de limpios se ponen en un tazón con tres o cuatro cucharadas de ron.

*Las pasas de Málaga.*—Se les quitan las simientes.

*Las frutas confitadas.*—Se cortan en trocitos muy menudos.

*Limón y naranja.*—Se rallan las cortezas frescas de 1 limón y de 1 naranja hasta llenar una cuchara.

*La miga de pan.*—Se desmenuza muy fina.

*El sebo.*—Al sebo hay que lavarlo mucho, quitarle los hilillos y la sangre, separar con cuidado la grasa y picarla muy fina, añadiéndole a medida harina para que no se pegue al machete.

Cuando está ya, se echa en un barreño (lebrillo) bastante amplio para dar cabida a todos los ingredientes del pudding.

*La masa.*—En el barreño, además del sebo, se echa la harina, la miga de pan desmenuzada, el azúcar, los corintos, las sultanas, las pasas y las raspaduras de limón y de naranja.

Con una cuchara de palo se revuelve bien todo y se van añadiendo los huevos *uno por uno*, la leche, la mantequilla *derretida*, las frutas confitadas, la sal y el ron (si se le pone canela, jengibre, etc., se añaden también) y se deja descansar la mezcla por espacio de unas dos o tres horas.

**NOTA.—La harina que se emplea para limpiar los corintos es independiente de los 100 gr. apuntados de las cantidades.**

*Cocimiento del Plum-pudding.*—Se tendrá preparado un gran tazón o un molde que tenga la forma de una media esfera (la de un queso de bola partido por la mitad).

Este molde se unta *muy abundantemente* con mantequilla y se llena con el preparado.

Se unta también una servilleta con mantequilla y se la empolva con harina.

Se tapa el tazón o el molde con la servilleta, anudándola muy apretada por debajo con un bramante.

Téngase también preparado un caldero de agua hirviendo a borbotones y métase en él el pudding, atizando la lumbre para que vuelva a hervir el agua en seguida, cociéndolo en esta forma por espacio de cuatro horas y

---

(1) En los ultramarinos venden unos paquetitos de especias ya preparadas.
(2) Mírense las recetas de *Corintos* y *Sultanas*.

media, cuidando de añadir más agua hirviendo según vaya ésta consumiéndose, y de que no pare de hervir.

NOTA.—En el caso de no disponer de molde ni de tazón adecuado, se pone a cocer el pudding sencillamente metido en la servilleta untada *muy abundantemente* con mantequilla y empolvada con harina, apretando mucho la servilleta y anudándola fuertemente, y cociéndolo, por lo demás, igual.

*Para servir el pudding* se saca éste del agua, se deja que escurra un rato, se desata la servilleta y se hace lo siguiente: se unta un molde o cualquier recipiente adecuado con mantequilla y se llena con la composición, apisonándolo fuertemente para que se amolde bien.

Este pudding se come *muy caliente;* así que un poco antes de servirlo se meterá en el horno, y justo al último momento se volcará sobre el frutero o plato de cristal en que se ha de servir, que se habrá cuidado de calentar, pues, vuelvo a repetirlo, este pudding se sirve abrasando, y se espolvorea con azúcar glas.

Se tendrá preparado *un decilitro de ron* mezclado con *coñac;* después de calentarlo un poco se rociará con ello el pudding, y en la misma puerta del comedor se le prenderá fuego para que entre en el comedor envuelto en llamas.

Como este pudding se conserva bueno por mucho espacio de tiempo, lo sobrante se guardará al fresco, tapado con un papel untado con mantequilla, volviéndole cada vez a darle la forma con un molde untado con mantequilla y a calentarlo en el horno.

Las veces siguientes podrá variarse el acompañamiento, sirviendo a la vez, sea un sabayón, sea una crema inglesa, o lo que es más inglés aún, con mantequilla al coñac.

(A la crema y al sabayón se les añadirá dos o tres cucharadas de ron, bañando con ello el pudding y enviando el sobrante en una dulcera.)

La mantequilla al coñac se sirve siempre aparte en una dulcera, y si el pudding se ha secado, se le rocía al momento de enviarlo a la mesa con un par de cucharadas de ron.

**Seed-cake.**

CANTIDADES.—315 gr. de azúcar, 250 gr. de mantequilla, 375 gr. de harina, 35 gr. de granos de cumín, 60 gr. de corteza de limón confitada, 5 huevos, $^1/_2$ decilitro de leche, $^1/_2$ cucharadilla de sal, una cucharadita de levadura en polvo Royal, una copita de kummel.

PROCEDIMIENTO.—Póngase la mantequilla en un barreño calentado, bátasela hasta ponerla como una pomada; añádase el azúcar y los huevos uno a uno, batiendo con brío, y más aún en los intervalos (entre huevo y huevo).

Añádase la sal y la calabaza picada; trabájese la masa batiéndola con brío por espacio de diez minutos; incorpórese la harina, los polvos Royal, los granos de cumín y, por último, la leche y el kummel.

Untese un molde (o varios moldecitos) con mantequilla, fórrese con papel blanco y llénense solamente hasta la mitad.

Cuézanse a horno regular de fuerte.

(Mírese para más detalles la receta del *Plum-cake.*)



**Pan de nueces.**

CANTIDADES.—750 gr. de harina, 250 gr. de azúcar, 200 gr. de pasas (limpias y sin pipas), 200 gr. de nueces partidas, 4 cucharaditas de levadura en polvo Royal, un huevo, 30 gr. de mantequilla, $^1/_2$ litro escaso de leche fría, $^1/_2$ cucharadita de sal. Más mantequilla para untar el molde.

NOTA.—La cantidad exacta de harina no puede establecerse, ya que, según la calidad de la misma, podrá necesitarse hasta 800 ó 900 gr.

PROCEDIMIENTO.—Póngase la mantequilla en una vasija, bátase hasta ponerla en crema, añádase el huevo, el azúcar y la sal; bátase más y agréguense alternativamente la leche y 250 gr. de harina; entonces añádanse las pasas y las nueces (sacadas de las cáscaras y partidas en trozos); luego media taza de harina adicionada de la levadura en polvo Royal y la sal. Mezclado todo, continúese añadiendo más harina hasta obtener una masa que se pueda trabajar con las manos. Conseguido esto, échese todo el contenido de la vasija encima de una mesa enharinada y amásese ligeramente con la punta de los dedos, recogiendo los bordes y llevándolos hacia el centro unas cuantas veces. Désela vuelta a la masa y métase en un molde untado abundantemente con mantequilla y espolvoreado de harina (empléese un molde de cake). Déjese en un sitio templado durante unos treinta minutos y cuézase al horno caliente sin arrebato, cubriéndolo con papel engrasado de mantequilla. Tardará en cocerse de cuarenta y cinco minutos a una hora. Estará en punto cuando, pinchándolo con una aguja hasta el fondo, sale limpia. Resultará mejor hecho la víspera. Consérvase fresco muchos días teniéndolo en una nata. Delicioso con mermelada.

# CAPITULO IX

## Masas de levadura

### Bollos de leche, brioches, savarinas, roscón de Reyes, muffins, croissants, flankuchen, etc.

*Elaboración de la masa.*—Todos estos preparados se elaboran por un estilo, trabajando la masa como el pan y agregándole levadura para que adquiera «cuerpo» o «correa»; es decir, elasticidad.

Hay que prepararla con tiempo, puesto que la levadura necesita varias horas para surtir su efecto, teniéndola en reposo en sitio abrigado.

Estos preparados se confeccionan con *harina de fuerza, levadura prensada, mantequilla, huevos, leche* o *agua, sal* y *azúcar*, en proporciones variadas, según indicación de la receta.

*La levadura.*—Es una levadura que se adquiere en bloques, muy empleada por los panaderos y los pasteleros, y que se denomina «levadura prensada».

Esta levadura no hay que confundirla con los polvos ingleses o Royal que se echan a los cakes y a los bizcochos para que suban y esponjen al cocer, pero que no sirven para esta clase de preparados.

Consérvase buena *pocos días;* se conoce su frescura en el color, que ha de ser casi blanco, obscureciéndose a medida que van pasando los días; así que, antes de emplearla, habrá que quitarle con esmero toda la parte obscura, ahondando sin miedo hasta dejarla blanca, y aun siendo fresca siempre es conveniente raspar la de encima, pues la masa fermentará tanto más aprisa cuanto más fresca sea la levadura. (Siendo de varios días la levadura conviene aumentar la dosis, así como en días muy fríos.)

La levadura prensada se emplea en proporción de 20 a 30 gr. por kilo de harina (cantidad total).

*Confección de la levadura.*—Preparación de cierta cantidad de masa fermentada (base de estos preparados), confeccionándola del siguiente modo:

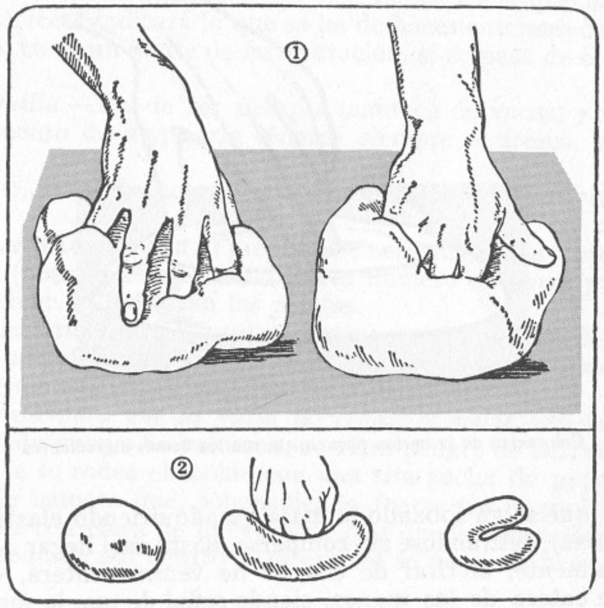
Según la cantidad de masa se escogerá un recipiente adecuado, y que podrá ser una tartera de porcelana, una cazuela de barro, etc.

Se colocará la cantidad de harina indicada por la receta en dicho recipiente, rechazándola hacia el borde para dejar libre el centro. En ese espacio libre se echa la *levadura,* así como el *agua* o la *leche.* (La leche o el agua



han de ponerse tibias, pues el frío retrasa la fermentación de la masa, y el demasiado calor la estropea.)

Con la punta de los dedos de la mano derecha se mezcla la levadura y el agua, y una vez desleída se va atrayendo la harina hacia el medio hasta mezclarla toda, echando a medida el agua o la leche necesaria hasta confeccionar una bola de masa blandita, que se recoge en medio de la tartera y a la que se le da, sea con un cuchillo, sea con el mango de una cuchara, dos cortes profundos en forma de cruz, rociándola seguidamente con agua o leche, según lo diga la receta. En seguida se coloca la tartera en sitio




Amasijo de las masas

abrigado para que *leve* la masa (por ejemplo, en los azulejos o losetas de la cocina que pegan con la chapa, pero cuidando de que no calienten mucho la mano).

Todo esto es sólo cuestión de un poco de práctica, y aunque explicado parezca algo complicado, al hacerlo se simplifica mucho.

La levadura, para surtir su efecto, suele tardar unos veinte o veinticinco minutos, conociéndose que está en punto cuando la bola de masa, habiendo aumentado del doble la señal hecha sobre ella, esté casi borrada. (Pero si a la media hora la masa presenta igual aspecto que al principio, es señal que la levadura no está en buenas condiciones, y hay que tirarla.)

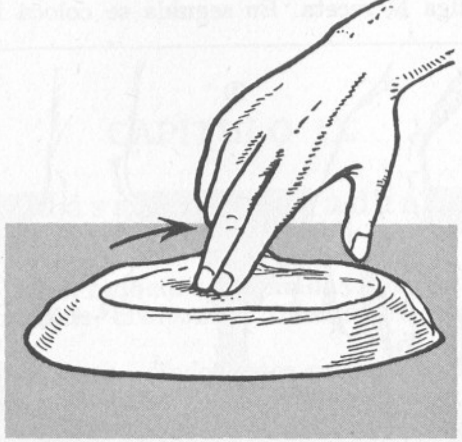
Con el resto de la harina y los demás componentes se confecciona otra masa muy trabajada y sobada, y cuando las dos masas están en punto se unen.

Vamos a explicar cómo se ha de amasar y sobar la segunda masa para que adquiera correa:

*Amasado de la segunda masa.*—Como lo hemos dicho antes, confecciónanse estas masas con *harina de fuerza* y han de amasarse y sobarse

mucho, al revés de todas las demás. (Las personas que sepan cómo se amasa el pan nos entenderán en seguida.)

Para que la masa adquiera cuerpo o correa ha de trabajarse mucho, amasándola y sobándola. (Se soba una masa cogiéndola a puñados, levantándola en alto, retorciéndola y proyectándola con fuerza contra la mesa, donde al caer produce un ruido parecido al de un bofetón.)



Colocación de la harina para unirla con los demás ingredientes

A medida que se va sobando la masa va adquiriendo elasticidad (como si fuera de goma), estirándose sin romperse, hasta casi llegar a la altura de los ojos; finalmente, al tirar de ella ha de venirse entera, desprendiéndose también entera de las manos, siendo señal de que la masa está bien sobada.

NOTA.—La levadura pónese unas veces antes y otras después del sobeo; pero la receta lo indica siempre.

*Fermentación de las masas de levadura.*—Las recetas indican siempre cuándo y cómo se han de juntar las dos masas, necesitando, una vez unidas, tiempo y descanso para levar.

Se echará toda la masa en un recipiente proporcionado, pues la masa ha de aumentar, cuando menos, el doble; se espolvoreará el cacharro, que podrá ser una ensaladera, un barreño, etc., con harina; una vez vertida la masa se la espolvoreará igualmente, y después de tapar el recipiente con una manta o con un trapo se colocará en sitio abrigado. (La temperatura que conviene es de 25 a 30 grados.)

Si se quiere que la fermentación sea más lenta se coloca la masa en habitación más fría, y para detenerla se *rompe la masa*.

NOTA.—El *romper la masa* puede obedecer a dos fines: el uno, retardar su fermentación por convenir no cocerla hasta más tarde, y el otro, para que la masa adquiera mayor ligereza y finura, como cuando se confeccionan *brioches muselina*.

Se rompe (se para) la fermentación volcando sobre la mesa la masa,



dándole unos golpecitos con la mano; en seguida se la vuelve a echar al recipiente, colocándola de nuevo en el sitio de antes para que vuelva a levar.

La segunda vez fermentará mucho más rápidamente que la primera, afinándose y esponjándose más.

NOTA.—Téngase muy presente que la masa corre peligro de estropearse si se la *rompe* más de dos veces.

Téngase también mucho cuidado de que a la masa no la dé el aire ni reciba sacudidas ni golpes, pues instantáneamente desinflaría.

La masa, aproximadamente a las dos horas, tiene que haber subido mucho ya. La receta indicará lo que se ha de hacer entonces con ella, pues teniendo como tiene un límite de fermentación, si se pasa de él se estropea la masa.

*La mantequilla.*—Ha de ser siempre manteca de vacas, y muy fresca. Hasta el momento de emplearla téngase siempre al fresco, y en verano, con hielo.

En invierno, antes de incorporarla a la masa se la sobará un poco para ablandarla.

*Tiempo necesario.*—Según el preparado, necesítase más o menos tiempo para hacerlas (pues todas necesitan cierto número de horas para fermentar); esto también lo indicarán las recetas.

Forzando la fermentación, es decir, aumentando la dosis de levadura y teniéndolas a más elevada temperatura, levan antes; pero no suelen ser tan buenas, corriendo el riesgo, además, de agriarse.

*Procedimiento para que la pasta no rebase el molde.*—Si la pasta, por haber aumentado mucho de volumen, corriera peligro de derramarse fuera, para contenerla se rodea el molde con una tira ancha de papel de barba, colocándola de manera que, sobresaliendo fuera, sea la prolongación del molde. Se pega con clara de huevo para que quede bien adherida, untándola con mantequilla por dentro para que no se pegue el bizcocho.

**Levadura de cerveza líquida.**

Algunas recetas indican como leudante la levadura de cerveza; la proporción es la siguiente: una cucharada de las de sopa de levadura líquida por medio kilogramo de harina.

**El brioche.**

CANTIDADES. — 300 gr. de harina de fuerza, 275 gr. de mantequilla, 10 gr. de levadura prensada, 5 huevos, 5 gr. (una cucharadita de las de café) de sal, 10 gr. (2 cucharaditas de las de café) de azúcar, $^1/_4$ litro de leche, mantequilla para untar los moldes, un huevo para dorar los brioches, harina para espolvorear la mesa y la masa.

NOTA.—Empiécese por leer *detenidamente* la nota explicativa del comienzo del capítulo; de esta forma no necesitaremos volver a repetir las mismas explicaciones en cada receta, y nuestras lectoras podrán ver en dicha nota cómo se amasa y confecciona esta masa.

Escójanse huevos de los que entran 12 en libra; así la masa no se pondrá ni más blanda ni más dura de lo debido.

Confecciónese el brioche con dos masas preparadas separadamente y

unidas luego: la *primera* compónese de levadura, harina y leche; la *segunda* confecciónase con más harina y otros ingredientes, incorporándose la mantequilla a lo último.

Mientras leva la primera se confecciona la segunda, procurando que su punto coincida, juntándolas entonces y añadiendo, además, la mantequilla. Se echa entonces la masa en un recipiente adecuado, se cubre éste con una manta y se deja que leve por espacio de varias horas en sitio abrigado, es decir, hasta que la masa haya doblado de volumen, procediendo entonces a modelarla a los brioches, y éstos, después de un nuevo reposo, se ponen a cocer a horno bastante fuerte.

PROCEDIMIENTO.—*Confección de la primera masa* (la que lleva levadura).—Tamícese toda la harina, sepárese la quinta parte de ella, o sea 60 gr.; échense éstos en una tartera, rechazando la harina hacia los bordes, dejando en medio un espacio libre.

Póngase en ese espacio libre la levadura, deslíese ésta con dos o tres cucharadas de leche *tibia* (en invierno, y si no está muy fresca la levadura, auméntese la dosis en unos tres o cuatro gramos más).

Una vez desleída, haciendo uso solamente de la punta de los dedos índice y medio de la mano derecha, váyase atrayendo la harina hacia el medio, añadiéndole a la vez la leche necesaria hasta confeccionar una bola de masa más bien blanda; ráspese bien el fondo de la tartera para aprovecharlo todo, désele entonces dos cortes profundos en forma de cruz y rocíese con bastante leche.

La leche que quede luego en la tartera no se aprovecha, se tira. La cruz se hace para conocer cuándo la masa ha fermentado bastante, desapareciendo casi entonces.

Para que leve colóquese la masa cerca de la chapa, y como se estropea si fermenta más de lo debido, dése prisa en confeccionar la segunda.

No vaya a creerse que si la masa tiene que esperar unos minutos más irremisiblemente se ha de estropear.

*La segunda masa.*—Empiécese a *confeccionarla en cuanto se haya puesto la primera a levar.*

Ténganse todos los componentes preparados de antemano: la *harina* tamizada, pesados la *sal* y el *azúcar* y preparados los huevos.

Sobre la mesa colóquese la harina en forma de un círculo ancho; póngase en el espacio libre la *sal*, el *azúcar*, un trozo de *mantequilla* del tamaño de un huevo y *tres huevos*.

Mézclense bien, empleando sólo las puntas de los dedos de la mano derecha, y váyase atrayendo la harina hasta incorporarlo todo; añádase entonces el *cuarto huevo*, y después de amasar un poco, el *quinto huevo*.

Trabájese con brío la masa cogiéndola a puñados, pegándola, retorciéndola y proyectándola con fuerza en la mesa hasta que tome *correa*.

En cuanto la primera masa haya levado, aumentando del doble y casi desapareciendo la cruz, procédase a unirla con la segunda; ésta, si ha sido bien sobada, se habrá vuelto elástica y muy brillante.

*Unión de las dos masas.*—Extiéndase la masa de los huevos sobre la mesa, échese encima de ella la masa de levadura, mézclense bien, repitiendo el amasado y el sobeo anterior por espacio de unos seis minutos, hasta que la masa se estire, sin romperse, como si fuera de goma, escapándose entera de las manos. Añádase entonces la mantequilla.

*La mantequilla.*—Échese ésta sobre la masa después de ablandarla un poco con la mano, cójanse puñados de masa y mantequilla y estrújense hasta hacerles escurrir por entre los dedos para que se unan bien.



Opérese de prisa para que los gases de la levadura no se escapen.

*Fermentación de la masa.* — Échese ésta en un recipiente adecuado, pues ha de tenerse en cuenta que la masa, cuando menos, doblará de volumen. Espolvoréese con harina el recipiente, viértase la masa, espolvoréese ésta también, alisándola a la vez un poco con la mano. En seguida colóquese en sitio abrigado para que leve (necesítase una temperatura de 25 a 30 grados), tápese para que no le dé el aire con una servilleta y cuídese de no darle golpes ni sacudidas.

Aproximadamente a las dos horas y media la masa habrá aumentado ya mucho; trasládese entonces a otra habitación más fresca para que la masa adquiera consistencia.

NOTA. — La práctica enseña a conocer el punto máximo de fermentación de la masa; sin embargo, podrá servir de norma el aspecto de ésta y el tiempo transcurrido, que suele ser de cuatro a cinco horas.

Si se nota que la masa empieza a agrietarse es señal que ha alcanzado el límite de fermentación, y hay que *romperla*, o si no, modelar los brioches en seguida.

*El punto exacto se aprende a conocerlo con una sola vez que se confeccionen brioches.*

*Modelado de los brioches.* — Úntense los moldes con abundante mantequilla (se ha de poner mucha; si no, como los brioches absorben parte de ella, se quemarán al cocer); colóquense en una gran bandeja o placa de horno.

NOTA. — Para las cantidades indicadas en esta receta necesítase un molde grande de unos 20 cm. de diámetro, o si no, una docena de moldes de tartaletas. Los brioches confecciónanse lo mismo: compónense de dos bolas de masa, una mayor, que sirve de base, y otra más pequeña, que es el remate, a la cabeza.

El brioche grande se modela como sigue:

Échese toda la masa sobre la mesa bien espolvoreada de harina, espolvoréese igualmente la masa, sepárese ésta en dos porciones, una de ellas del tamaño de una naranja, que servirá para remate o cabeza; échese el resto de la masa en el molde. Con los dedos untados en huevo batido hágase un hueco en medio, y en ese hueco colóquese derecha, después de haberla hecho rodar sobre la mesa enharinada, la porción más chiquita reservada. Suéldense bien las dos porciones y déjese el molde en sitio abrigado hasta que vuelva a levar la masa.

NOTA. — Los brioches pequeños confecciónanse lo mismo.

Aproximadamente al cabo de una hora, o antes si se ve que la masa, habiendo subido mucho, corre peligro de derramarse fuera, pues los brioches aumentan al cocer, se dan con unas tijeras mojadas en agua cuatro cortes profundos en la masa (sin tocar la cabeza), y después de pintarlos con huevo batido se ponen a cocer a horno fuerte, sin exageración.

NOTA. — Si el horno calienta bien, colóquense los brioches en la parte *más baja*, pues viniéndoles el calor de abajo suben mejor, y para dorarlos súbanse a la parte más alta.

Conócese que están cocidos cuando se desprenden de los moldes. Son

mejores recién hechos, debiendo siempre meterlos unos minutos en el horno para calentarlos antes de servirlos.

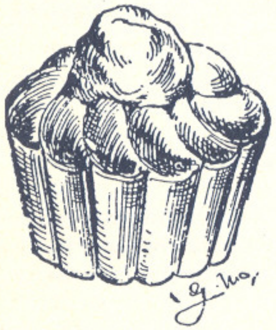
Si se quiere que sean más suculentos, auméntese la cantidad de mantequilla.

**Brioche muselina.**

Es un brioche finísimo. Se diferencia del primero en que lleva más mantequilla y en que hay que romper la masa varias veces.

NOTA.—Antes de emprender este brioche estúdiense detenidamente *Masas de levadura* y *El brioche;* como en ellas damos toda clase de explicaciones, én ésta sólo indicaremos las cantidades y la marcha que habrá de seguirse.

CANTIDADES (1).—325 gr. de mantequilla superior, 250 gr. de harina de primera, 50 gr. de agua tibia, 12 gr. de azúcar molido, 8 gr. de levadura prensada, 5 gr. de sal, 4 huevos frescos.



Brioche muselina

PROCEDIMIENTO.—Con 65 gr. de harina, un poco de agua tibia y la levadura hágase la masa de levadura; hágase encima cuatro cortes profundos en forma de cruz y póngase a levar en sitio abrigado.

En seguida prepárese la segunda masa. Colóquese la harina restante sobre la mesa y ahuéquese el centro. En el hueco se pone el azúcar y la sal derretidos en el resto del agua tibia y dos huevos. Se trabaja y se amasa bien la masa, batiéndola para que *tome cuerpo,* añadiendo los dos huevos uno por uno.

Cuando la masa está lisa y elástica, se añade primero la mantequilla y, si está ya levada, la masa de levadura (se conoce que está levada si la cruz ha desaparecido y la masa ha aumentado mucho).

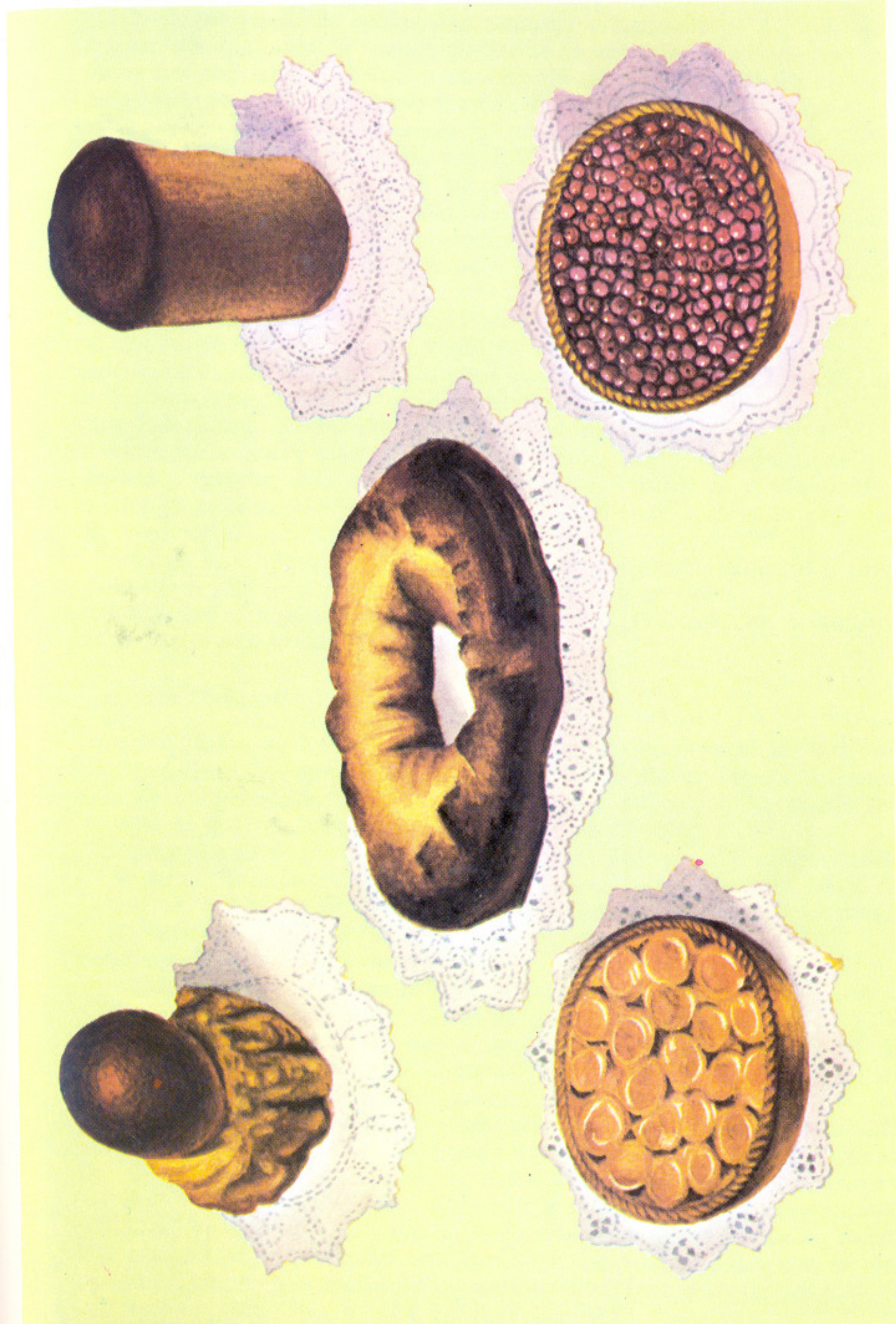
Se vierte todo en un barreño y se coloca, tapado con un trapo, en sitio abrigado (de 18 a 20 grados) y cuidando de que no reciba ni golpes ni corrientes de aire (tampoco conviene, por ganar tiempo, ponerlo al calor, pues se estropea).

Aproximadamente al cabo de las cuatro horas habrá doblado de volumen; entonces se romperá la fermentación (romper la masa); para ello se vuelca la masa sobre la mesa, se la aplasta con la mano, y en seguida se vuelve a echarla al lebrillo (barreño) y se deja que leve por segunda vez (esta vez la fermentación es más rápida y no necesita más que un par de horas).

Mientras leva se prepara el molde (puede hacerse si se quiere con cabeza) como lo hemos explicado en la receta de *El brioche;* pero generalmente el *Brioche muselina* suele hacerse en forma de un pudding redondo. Para esto se escoge un molde de estilo flanero y se le forra con papel untado con mantequilla (la parte untada con mantequilla colocada hacia fuera). Se recorta primero un redondel en el papel y se pega en el fondo del molde; se corta también una tira de 20 cm. de alto, que se coloca en toda la vuelta del molde.

La masa, una vez levada por segunda vez, se vuelca sobre la mesa y

(1) Con estas cantidades se hace un brioche grande o diez pequeños.



1. Brioche individual. — 2. Brioche muselina. — 3. Brioche corona. — 4. Tarta de albaricoques. — 5. Tarta de cerezas

se la trabaja un poco. Se meten las manos en harina y se da con ellas unos golpecitos a la masa, y seguidamente se la vierte en el molde forrado, se la alisa un poco con la mano y en seguida se coloca el molde en sitio bien resguardado y con una temperatura de 20 grados. Se deja que leve por tercera vez, para lo cual necesitará aproximadamente otras dos horas.

Cuando la masa ha aumentado del doble se coge el molde con cuidado (cualquier sacudida la hace bajar), y colocándolo sobre la mesa se le unta primero con huevo batido, y seguidamente, con unas tijeras previamente metidas en agua *caliente*, se da al brioche dos cortes atravesados en forma de cruz y en el momento se mete en el horno caliente (necesita buen calor y sostenido).

Necesitará el brioche cerca de veinticinco minutos para cocerse; téngase cuidado al abrir el horno para vigilarle de hacerlo con cuidado, entreabriendo lo indispensable la puerta para que no le dé el aire. El brioche se colocará primeramente en la parte más baja del horno, y una vez subido se le trasladará a la parte alta para que se dore.

Se conocerá cuándo está cocido pinchándole con un agujón; tiene que salir enjuto y quemar si se apoya la punta sobre el dorso de la mano. Hay que sacarle en cuanto está, pues el brioche se seca si se le deja en el horno más tiempo que el necesario.

En seguida hay que sacar el brioche del molde, quitarle el papel y colocarle sobre la rejilla (o una parrilla limpia) para que se oree.

Si el brioche está algo descolorido por dentro, métasele unos minutos más en el horno (sin molde y sin papel).

**Mediasnoches (bocadillos).**

Estos bocaditos se hacen con masa de brioche, rellenándolos después con mantequilla y foie-gras, jamón, etc. Generalmente se les da la forma alargada de un panecillo, pero también se hacen redondos. Se hacen del tamaño que se quiera, hasta de tres centímetros de largo.

CANTIDADES.—500 gr. de harina de fuerza, 350 gr. de mantequilla, 100 gr. de agua tibia, 15 gr. de levadura prensada, 10 gr. de azúcar, 10 gr. de sal, 6 huevos, un poco de harina para espolvorear la mesa y la masa, un huevo para dorar (1) los bocaditos.

Estúdiese *Masas de levadura*.

PROCEDIMIENTO.—Se prepara la masa como lo hemos explicado en la receta *Brioche muselina*. Después de la primera fermentación (2) y de haber roto la masa, se traslada ésta a una habitación más fresca para que tome consistencia y pueda ser modelada. Los bocaditos no se cuecen en moldes, sino que se hacen como los panecillos franceses.

*Modelado de las mediasnoches*.—Después de que la masa haya levado (fermentado) *dos veces*, se echa sobre una mesa bien espolvoreada con harina cernida. Se espolvorea igualmente la masa y, separándola por porciones, se hace rodar cada porción para alargarla y darla el grosor conveniente (ya hemos dicho que se hacen del tamaño que más guste, pero es mejor hacerlas pequeñas: siete u ocho centímetros). Con unas tijeras, que se mojan en agua tibia, se van cortando las porciones en trozos alargados.

(1) *Dorar*, untar con huevo.

(2) La masa tiene que fermentar tres veces: dos en el barreño, y la tercera, una vez modelada.

Los trozos se colocan sobre una placa de horno previamente untada con mantequilla y espolvoreada con harina.

Se tendrá cuidado de dejar entre cada medianoche una separación de tres o cuatro centímetros, para que, al aumentar de nuevo, no se peguen unas con otras, y se colocarán en sitio abrigado para que los bocaditos vuelvan a levar.

NOTA. — No podemos precisar el tiempo justo, pues esto depende del tamaño de las mediasnoches y de la temperatura de la habitación o cocina; pero cuando la masa empieza a agrietarse es señal que no hay que esperar más para cocerlas.

*El horno.* — A las mediasnoches se les unta con un poco de huevo batido y se meten en el horno. Se colocarán primero en la parte más baja del horno, y después, si es preciso para que tomen color, se suben a la parte alta del horno.

El horno estará caliente sin exageración. Si permanecen demasiado tiempo cociendo se les forma una costra dura, y esto hay que evitarlo, pues deben quedar de blandas como los bollos de leche.

*Relleno de los bocadillos.* — Se cortan por la mitad, y después de darles una mano de mantequilla se coloca, sea una capa de foie-gras o de caviar, o bien una raja de jamón en dulce o un trozo de pechuga de ave puesta entre dos trozos de lechuga, etc.

**Brioches al queso.**

Estos brioches son deliciosos y muy propios para tes, lunchs, etc.; se hacen con el queso que más guste: Gruyère, Parma, Chéster, etc.

CANTIDADES. — 500 gr. de harina de fuerza, 400 gr. de mantequilla, 200 gr. de queso, 15 gr. de levadura prensada, 5 gr. de sal fina, 7 huevos, $^1/_2$ litro de leche, un huevo para dorarlas, harina para esplovorear, mantequilla para los moldes.

Aunque ponemos medio litro de leche, puede que se necesite más, pues hay harinas que absorben más que otras, y también si se echa un poco más a la tartera donde leva la primera masa (la leche que queda en la tartera se tira antes de sacar la bola de masa).

Los huevos han de ser de los que entran 12 en la libra, pues si pesan más o menos alteran el punto de la masa.

*El queso.* — Se pondrá el que más guste; lo más clásico es la mezcla del Gruyère y Parma (mitad por mitad). Si la cantidad parece excesiva, se disminuye en 50 gr. la cantidad de queso y se aumenta en otros tantos la mantequilla, o se disminuye en 100 gr. la cantidad de mantequilla.

*Los brioches.* — Se preparan y se modelan exactamente como lo hemos explicado en la receta *El brioche*, añadiendo el queso rallado después de la mantequilla.

Se cuecen y se hacen en todo igual.

**Muchtelms.**

Pastelillos austríacos, riquísimos para tomarlos con té. Confecciónanse con masa parecida a la del brioche, rellenándolos con mermelada de ciruela o de albaricoque.

CANTIDADES. — 600 gr. de harina de fuerza, 200 gr. de mantequilla fina, 20 gr. de levadura prensada, 3 huevos enteros, 3 yemas de huevo, 5 gr. de



sal, una cucharada de azúcar glas, $^1/_2$ limón confitado, un frasco de mermelada.

PROCEDIMIENTO.—(Mírese antes de comenzar la nota explicativa *Masas de levadura*.)

Póngase en un lebrillo hondo la mantequilla (en invierno caliéntese antes el lebrillo), bátase con una cuchara hasta dejarla como una crema, añádase entonces la cucharada de azúcar glas, los tres huevos enteros (claras y yemas), las tres yemas y el medio limón picado fino y, por último, agréguense al preparado los 20 gr. de levadura desleída en media taza de leche tibia (la taza ha de ser de las de café).

Mézclese bien todo y añádase, por último, la harina pasada por tamiz; amásese y póngase a levar el preparado en sitio abrigado, tapando el lebrillo con una mano. (Téngase en cuenta al escoger el lebrillo que la masa ha de aumentar el doble.)

Cuando la masa ha levado (aumentado) del doble, o antes si empiezan a formársele grietas en la superficie, échesela sobre una mesa abundantemente espolvoreada con harina; espolvoréese también la masa y aplánese con el rollo hasta dejarla del espesor de un centímetro.

Córtese la masa en cuadros de unos cuatro centímetros y váyase depositando sobre cada cuadro una cucharada de mermelada *muy espesa*.

Colóquense los pastelillos sobre una placa de horno previamente untada con mantequilla y espolvoreada con harina, colocándolos algo distanciados unos de otros para que no se peguen.

Píntense con mantequilla derretida y ténganse en sitio templado hasta que los muchtelms hayan levado.

Métanse al cabo de un buen rato a cocer a horno no muy fuerte.

Cuando se van a servir espolvoréense con azúcar glas, y envíese aparte mermelada igual a la del relleno.

NOTA.—Si el tiempo está muy frío auméntese en tres o cuatro gramos la cantidad de levadura.

**Muffins.**

Los muffins son unos panecillos ingleses de masa muy fina y esponjada, que se sirven con el té y el chocolate.

Generalmente se cortan por la mitad, se tuestan y se vuelven a unir, sirviendo a la vez mantequilla.

CANTIDADES.—500 gr. de harina de fuerza, 100 gr. de mantequilla, 20 gr. de levadura prensada, 7 gr. de azúcar molido (1 $^1/_2$ cucharadas de las de café), 7 gr. de sal, la necesaria leche *tibia* (1), mantequilla para untar los moldes.

NOTA.—Estúdiese primero la nota explicativa *Masas de levadura*.

Confecciónase esta pasta exactamente como la del brioche, con la diferencia que lleva más leche y menos mantequilla.

PROCEDIMIENTO.—Receta extractada. Sepárese la cuarta parte de la harina, o sean 125 gr.; deslíese la levadura con un poco de leche; mézclese con la harina, añadiendo la leche necesaria hasta formar una bola de masa. Póngase ésta en una tartera, désele dos cortes profundos en forma de

(1) Tibia nada más, pues caliente estropearía la masa.

cruz, colóquese en sitio algo caliente para que fermente, necesitando para ello, aproximadamente, unos veinticinco minutos, y conociendo que ha fermentado bastante cuando la señal hecha en cruz está casi borrada.

Mientras tanto, confecciónese la segunda masa. Pásense los 375 gr. de harina por el cedazo, hágase un círculo con ella sobre la mesa, échese en el hueco la sal, el azúcar, la mantequilla y un poco de leche tibia. Mézclese todo con la harina, amasándolo con fuerza y añadiéndole un poco de leche para ablandarlo.

En su punto las dos pastas, se unen trabajándolas y sobando hasta que coja *correa;* échese entonces el preparado en un barreño espolvoreado con harina, espolvoréese también la masa, tápese el barreño con un paño y póngase en sitio templado para que la fermentación haga su efecto (cuídese de que no reciba la masa sacudidas ni aire, pues ambas cosas son muy perjudiciales).

Aproximadamente a las tres horas la masa tiene que haber aumentado considerablemente, abombándose (señal de que está ya).

*Modelado de los muffins.*—Escójanse moldecitos lisos, redondos y un poco anchos. Úntense con mantequilla y échese en ellos la masa solamente hasta la mitad; déjense en sitio templado para que la masa vuelva a subir, metiéndolos a horno fuerte, sin exageración, cuando la pasta llega casi hasta el borde de los moldes, conociendo que están cocidos cuando se sueltan fácilmente.

NOTA.—Cuézanse pronto, pues los muffins endurecen si permanecen por mucho espacio de tiempo en el horno.

Los muffints aumentan un poco al cocer; no los metan, por tanto, demasiado llenos en el horno, pues la masa se derramaría fuera.

Si están los muffins recién hechos, córtense por la mitad y úntense con mantequilla y vuélvanse a juntar; pero si están ya fríos, se cortan igual, tostándolos un poco en la parrilla antes de untarles mantequilla.

**Boeus (pasteles ingleses).**

CANTIDADES.—500 gr. de harina, 200 gr. de azúcar, 200 gr. de mantequilla, 100 gr. de pasas de Smirna, 12 ó 15 gr. de levadura prensada, 5 gr. de sal, 2 huevos, la leche necesaria, corteza de limón rallada.

NOTA.—Mírese primero la nota explicativa *Masas de levadura.*

PROCEDIMIENTO.—Pásese la harina por un cedazo; sepárense 125 gr. y deslíese la levadura con un poco de leche tibia; añádase a los 125 gr. de harina y confecciónese una bola de masa consistente; hágase sobre ella una señal profunda en forma de cruz, y póngase para que fermente en sitio algo caliente.

Mientras tanto, confecciónese la segunda masa.

Colóquese la harina restante sobre la mesa en forma de círculo; en el centro pónganse los huevos, el azúcar, la sal y la corteza de limón rallada; mézclese bien todo, añadiendo poco a poco la cantidad de leche necesaria para que la masa resulte algo blanda; trabájesela para que tome correa.

Cuando la levadura ha hecho su efecto (conócese que ha fermentado bastante cuando la bola de pasta, habiendo inflado mucho, queda casi borrada la señal en forma de cruz), añádasela la otra masa, trabajándola otro poco e incorporando, por último, la mantequilla y las pasas.



Echese el preparado en un barreño, tápese éste con un paño, dejándolo en sitio algo caliente para que vuelva a fermentar.

Espolvoréese la mesa con harina, vuélquese en ella la masa, espolvoréese ésta también con harina y fórmense bolitas del tamaño de un huevo; colóquense sobre placas untadas con mantequilla y ténganse en sitio algo caliente por espacio de unos veinte minutos.

Dórense con huevo batido y háganse cocer a horno regular.

Se sirven muy calientes, generalmente cortadas por la mitad y tostadas. Sírvase a la vez mantequilla. Podrá modelarse en forma de cake, cortándolo en rebanadas y tostando éstas al momento de servirlas.

**Torta mallorquina.**

Exquisita para tomarla con chocolate.

CANTIDADES.—6 ensaimadas *crudas,* 150 gr. de harina, 100 gr. de manteca de cerdo, 50 gr. de almendras molidas, 100 gr. de azúcar, 3 huevos enteros, 3 yemas de huevo, un decilitro de leche tibia, azúcar glas para espolvorearlas.

PROCEDIMIENTO.—Adquiéranse en una pastelería seis ensaimadas *crudas.* Amásense, agregándoles 50 gr. de harina y un decilitro de leche tibia, y trabájese la masa hasta obtenerla lisa y correosa (mírese *Masas de levadura*).

Echese la masa en un barreño (lebrillo), tápese éste con un paño y déjese en sitio templado por espacio de unas seis horas para que la levadura haga su efecto (hasta que la masa haya doblado de volumen).

Transcurrido el tiempo indicado trabájese de nuevo la masa, incorporándole poco a poco los tres huevos enteros (claras y yemas) y las tres yemas, los 100 gr. de harina sobrantes y el azúcar. (Trabájese vigorosamente la masa, sobándola, estirándola y pegándola contra la mesa hasta que resulte lisa y brillante.)

Añádanse entonces las almendras molidas y la manteca, pero sobando la masa lo preciso hasta mezclarlas *nada más.*

Escójase un molde liso de *bordes muy altos* (o dos moldes pequeños), úntese con manteca, espolvoréese con harina y échese en él la masa, teniendo en cuenta que ésta sólo ha de llegar hasta la mitad del molde, pues ha de subir mucho.

Cúbrase el molde con un paño y vuélvase a dejar el pastel en sitio templado por espacio de unas cuatro horas (hasta que la masa llegue casi a los bordes del molde).

Hágase cocer a horno no muy fuerte.

Para servirlo espolvoréese con azúcar glas.

**Flankuchen.**

Pastelillos alemanes, llamados vulgarmente «bolas»; son muy buenos; se toman con té y café con leche.

(Se prepara una masa parecida a la de los bollos de leche, modelándola en forma de bolas. Después se fríen con manteca (o aceite), y se sirven espolvoreadas con azúcar.) Se comen frías.

CANTIDADES.—500 gr. de harina de fuerza, 75 gr. de mantequilla, 20 gr. de levadura prensada, 10 gr. de sal, 20 gr. de azúcar, 5 ó 6 huevos,

un decilitro de leche, manteca o aceite (muy abundante) para freírlas, azúcar para espolvorearlas.

(Mírese antes la nota explicativa *Masas de levadura.*)

PROCEDIMIENTO. — Después de pasada la harina por un cedazo, colóquese sobre la mesa en círculo ancho, colocando en el hueco la levadura, previamente desleída en el decilitro de leche tibia; añádanse también los huevos, la mantequilla, la sal y el azúcar; amásese todo hasta mezclarlo con la harina, pero sin sobarlo, y una vez bien unidos los componentes échese el preparado en un barreño, cúbrase éste con un paño, poniéndolo a una temperatura de 20 grados para que la levadura surta su efecto.

NOTA. — Cuando es invierno, y también si los flankuchen han de confeccionarse pronto, se podrá aumentar en dos y hasta en cuatro gramos la cantidad de levadura indicada; pero téngase presente que se estropea la masa si se pone demasiada.

Conócese que la masa está en punto cuando, después de varias horas de reposo, habrá aumentado del doble; «rómpase» entonces la masa.

(Se *rompe* la masa cogiéndola a puñados, metiendo la mano hasta el fondo y separando sus bordes del barreño; entonces la masa cae desinflada, arrugándose toda.)

Vuélvase a colocar el barreño en el mismo sitio que antes hasta que vuelva a subir, siendo esta segunda fermentación más rápida que la primera, procediendo entonces a modelar las bolas.

*Modelado de las bolas.* — Ténganse dispuestas placas de horno bien espolvoreadas de harina.

Sobre la mesa bien espolvoreada de harina vuélquese la masa, espolvoréese también ésta y córtense con unas tijeras trozos de masa del tamaño aproximadamente de un huevo *pequeño*, colocándolas a medida sobre las placas, algo distanciadas para que no se peguen unas con otras; vuélvanse a colocar las bolas en el sitio de antes, cuidando no les dé el aire ni reciban sacudidas, y para que fermenten antes podrán tenerse a una temperatura de 22 grados.

Cuando los flankuchen hayan doblado de volumen, fríanse con grasa abundante, haciéndolas escurrir en la rejilla o en una parrilla limpia.

Espolvoréense para servirlas con azúcar molido o glas.

### Flankuchen (bolas) con un relleno de dulce.

PROCEDIMIENTO. — Se confecciona la masa exactamente como lo hemos explicado en la anterior receta. Se modelan las bolas lo mismo, y una vez puestas en las placas se rellenan con un dulce cualquiera.

Este podrá ser una mermelada de ciruela, albérchigo o manzana (*muy espesa* para que no escape fuera), o bien un picadillo de frutas confitadas, o bien una jalea.

*Relleno de las bolas.* — Primer procedimiento: Una vez colocadas sobre las placas, rellénense las bolas de la manera siguiente:

Introdúzcase la punta de los dedos en las bolas, y una vez dentro ánchense para que la abertura sea mayor; échese en el hueco un poco de dulce y apriétese y alísese en seguida la bola para que el dulce quede bien envuelto y no pueda escaparse.

Segundo procedimiento: Córtese en trozos la masa, aplástense un poco con la mano y échese en cada trozo un poco de dulce; cúbrase con otro trozo de masa, apretándolo por toda la vuelta para que quede bien envuelto el relleno.



Una vez que han vuelto a fermentar las bolas, fríanse, como lo hemos dicho en la anterior receta, espolvoreándolas con azúcar.

### Croissants.

CANTIDADES (para unas 20 croissants).—500 gr. de harina de fuerza, 125 gr. de mantequilla, 20 gr. de levadura prensada, 2 cucharaditas de sal, 2 cucharaditas de azúcar, $^1/_2$ litro de leche, un huevo para dorarlas; tiempo necesario, unas cuatro horas y media.

NOTA.—Léase detenidamente la nota explicativa *Masas de levadura.*

PROCEDIMIENTO.—Pásese la harina por el cedazo, colóquese sobre la mesa en círculo ancho, póngase en ese hueco la sal, el azúcar y la levadura, previamente desleída en un poco de leche tibia; júntese todo y confecciónese una masa un poco blanda, añadiéndole en varias veces toda la leche.

Échese el preparado en un barreño (téngase en cuenta al escogerlo que la masa ha de aumentar el doble); espolvoréese con harina, tápese el barreño con un paño y póngase en sitio caliente para que la levadura fermente, trasladándolo al cabo de una hora a otra habitación más fresca hasta que la masa haya doblado de volumen.

*Las vueltas.*—Cuando la fermentación haya hecho su efecto vuélquese la masa en la mesa, previamente espolvoreada con harina, siguiendo de aquí en adelante un procedimiento parecido a la confección del hojaldre. Se ablandará la mantequilla (mírese *Masas de levadura*), colocándola en medio de la pasta; se cogerá ésta por los extremos, juntándolos justo en medio, quedando así la mantequilla aprisionada en la masa; procédase a dar a ésta seis *vueltas.*

Espolvoréese con harina la mesa y la masa, aplánese ésta con el rollo de pastelería hasta dejarla delgada; cójasela por las extremidades de arriba, doblándolas hasta las dos terceras partes de lo aplanado; cójase entonces la masa por sus extremos inferiores y dóblense sobre lo ya doblado, quedando de este modo doblada en tres.

Vuélvase a espolvorear con más harina, y, haciendo girar el preparado de modo que lo que estaba delante quede ahora al costado izquierdo del operador, vuélvase a doblarla en tres como la vez anterior.

Déjese reposar la masa al fresco por espacio de quince minutos.

Désele a la masa otras dos vueltas, pero doblándola esta vez sólo en dos dobleces, y después de cinco minutos de descanso procédase a modelarla.

*Modelado de los croissants.*—Colóquese sobre la mesa, abundantemente empolvada con harina, la masa; empólvese ésta también, y después de estirarla un poco con el rollo divídasela en dos porciones iguales, y cada porción en otras 10, cortándolas con tijeras.

Úntense con mantequilla y espolvoréense con harina las placas de horno necesarias.

Aplánese cada trozo con el rollo, dándoles la forma de cuadros de 10 a 12 cm. por cada lado. Enróllense, empezando por una de las puntas de modo que termine quedando encima la punta o esquina opuesta, dándole la apariencia de un cigarro puro abultado en medio.

Cójanse con cuidado y vávanse colocándolos en las placas, cuidando de

que quede encima la punta terminación del croissant, y doblando algo las otras puntas para darles la forma de medias lunas.

Déjense en reposo hasta que fermenten aumentando el doble.

Háganse cocer a horno fuerte por espacio de quince a veinte minutos.

NOTA.—En invierno auméntese en unos dos gramos la cantidad indicada de levadura.

Cuídese de que a la masa no le dé el aire.

**Croissants selectos.**

Exactamente igual que los anteriores en cuanto a la elaboración; pero muy distintos tocante a las proporciones.

CANTIDADES (para unos 25 croissants).—130 gr. de leche, 10 gr. de levadura prensada, 10 gr. de azúcar molido, 5 gr. de sal, 250 gr. de harina fuerte, 250 gr. de mantequilla. Más harina para espolvorear.

PROCEDIMIENTO.—Hágase exactamente igual que como hemos explicado en la receta *Croissants*.

**Bizcocho Parabere (creación nuestra).**

Lo recomendamos para el té, excursiones, etc.

CANTIDADES.—375 gr. de harina, 175 gr. de mantequilla, 125 gr. de azúcar, 200 gr. de sultanas, 150 gr. de frutas confitadas, 30 gr. de almendras enteras (sin cáscaras), 15 gr. de levadura prensada, 4 huevos (grandes), 1/2 cucharadita de sal, 3 decilitros de leche, una cucharada de kirsch, la mantequilla necesaria para untar el molde.

NOTA.—Estúdiese primero la nota explicativa *Masas de levadura* colocada al comienzo del capítulo. Las sultanas podrán substituirse con unas pasas de Málaga.

PROCEDIMIENTO.—Quítense los rabos a las pasas (si son de Málaga, sáquense las pepitas con una aguja) y pónganse en infusión con el kirsch.

Pélense las almendras; para que se desprendan del pellejito ténganse unos minutos en agua hirviendo; después de peladas séquense con un trapo, métanse unos minutos en el horno y córtense por la mitad.

Píquense menudas las frutas confitadas: peras, calabaza, corteza de naranja, etc.

*Confección del bizcocho.*—Confecciónase exactamente como *Brioche muselina*. Mírese dicha receta y sígasela.

Resumen de la receta:

PROCEDIMIENTO.—Con la tercera parte de la harina, o sean 125 gr., y la levadura desleída en leche tibia confecciónese una bola de masa algo blanda. Echese en una tartera (lo más práctico resulta hacerla en la misma tartera), y después de señalar la masa con dos cortes profundos en cruz póngase en sitio un poco caliente para que fermente, preparando mientras tanto la segunda masa.

Pásese la harina por el cedazo, dispóngase sobre la mesa en círculo ancho, y póngase en medio la sal y *tres huevos*. Mézclense, atrayendo en seguida la harina hacia el centro hasta unirla bien con los huevos; añádase entonces el *cuarto huevo*, trabajando y sobando la masa hasta que tome correa. (Mírese *Masas de levadura.*)



Si la levadura ha hecho su efecto, quedando casi borrada la cruz, únanse los dos preparados, añadiendo después la mantequilla y en seguida las *pasas*, las *frutas confitadas* y el *azúcar*.

Trabájese la masa, añadiéndola, si es necesario, más leche (la masa ha de quedar algo blanda), y viértase en un barreño hondo previamente empolvado con harina; espolvoréese también la masa, cúbrase el barreño con un paño y póngase en sitio templado (20 a 22 grados de calor) para que fermente.

Cuídese de que a la masa no la dé el aire ni sacudidas.

Al cabo de tres o cuatro horas la masa habrá fermentado, habiendo inflado mucho y abombándose en el centro; llegado a este punto se *romperá* la masa.

Rota la masa se la vuelca en la mesa espolvoreada con harina, y se vuelve a echar de nuevo en el barreño. Déjese otra hora en reposo.

Úntese un molde con mucha mantequilla, colocando en el fondo las almendras partidas.

Viértase el preparado en el molde, cuidando de que sólo llegue hasta la mitad, pues ha de volver a subir; para esto colóquese el molde tapado en sitio templado y déjesele hasta que le falte ya poco a la masa para llegar al borde.

Métase a cocer a horno fuerte, conociendo que está cocido cuando se suelta del molde.

Sáquese entonces del horno, y después de unos minutos vuélquese el bizcocho en la rejilla y sírvase frío o tibio; podrá también calentarse.

NOTA.—Si así conviene, se escogerá un molde de los de tartas, más ancho que alto, en cuyo caso, antes de meterlo en el horno se dará al bizcocho unos cortes bastante hondos, en cruz, dorándolo, además, con huevo batido y espolvoreándolo con azúcar; se suprimen entonces las almendras.

Cuídese de sacarlo y de darle vuelta en seguida para que la parte de encima no se estropee.

**Hugelhof.**

Bizcocho alemán a propósito para tomarlo con té o con café con leche.

CANTIDADES.—375 gr. de harina de fuerza, 175 gr. de mantequilla, 125 gr. de pasas de Málaga, 50 gr. de azúcar molido, 25 gr. de levadura prensada, 3 huevos (grandes), 2 docenas de almendras, 1 1/2 decilitros de leche, 1/2 cucharadilla de sal, mantequilla para untar *abundantemente* el molde, azúcar glas para espolvorear el bizcocho.

Tiempo para la totalidad del bizcocho, unas cuatro horas.

NOTA.—Resultará más alemán adicionando a la pasta una cucharada de kirsch.

PROCEDIMIENTO.—Escójase un molde redondo, acanalado, de bordes altos, y úntese con mucha mantequilla; se ha de poner muy abundante para que el bizcocho no se queme.

Las almendras escáldense, móndense, séquense bien con un paño, córtense a filos (tiritas), espárzanse por todo el molde de manera que queden adheridas a la mantequilla.

Quítense los rabos y las pepitas de las pasas (éstas podrán substituirse con sultanas), y una vez desprovistas de pepitas y rabos pónganse en una taza, adicionándoles el kirsch o un poco de leche.

*Confección del bizcocho.*—Hecho esto, colóquese la harina en círculo encima de una mesa; en el centro pónganse los huevos, la sal, el azúcar y la levadura, previamente desleída en una taza con una o dos cucharadas de leche tibia.

Mézclense bien estos ingredientes *sin tocar la harina*; una vez mezclados añádase la mantequilla partida en pedacitos, mézclese, y a continuación váyase mezclando la harina, añadiendo a medida la leche ligeramente tibia. Una vez unida toda —no se amasa— viértase en el molde previamente preparado; como la masa ha de aumentar mucho, se llenará solamente hasta la mitad.

Póngase el molde con su contenido en un sitio caliente (a 25 ó 30 grados), cúbrase con un paño y déjese fermentar durante varias horas. Conócese que está en el límite cuando la pasta llega casi al borde del molde y empieza a agrietarse la superficie. Conseguido este punto, métase al horno, pues si levara más de lo debido se estropearía.

Póngase por debajo del molde una tartera para que durante la cocción se la pueda hacer girar según sea necesario.

Téngase cuidado de no sacudirlo, ni que le dé el aire, pues no subiría. Si se tuesta de repente, resguárdese del excesivo calor colocando encima del bizcocho una o más hojas de papel blanco untado con mantequilla.

Conócese que está cocido cuando se desprende solo del molde al volcarlo. Vuélquese en una rejilla, espolvoréese con azúcar glas, déjese enfriar.

**Panetón de Milán.**

Bizcocho italiano a propósito para el té.

CANTIDADES.—600 gr. de harina fuerte, 100 gr. de azúcar, 150 gr. de pasas de corinto, 100 gr. de fruta confitada, 100 gr. de piñones, 3 huevos, 150 gr. de mantequilla, un limón, 35 gr. de levadura de cerveza y un decilitro de leche.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en una vasija 150 gr. de harina formando un círculo; en el centro échese la leche algo templada, en la que se habrá diluído la levadura de cerveza; mézclese bien y hágase una bola, dejándola en sitio algo tibio hasta que aumente el doble de su volumen.

Encima de un mármol, con el restante de harina fórmese un círculo; en el centro póngase la mantequilla derretida, los huevos, cinco gramos de sal fina, unas raspaduras de corteza de limón y el azúcar; mézclese primero con una espátula de madera y luego con las manos hasta obtener una masa fina; a continuación mézclense los corintos, las frutas confitadas (naranja, limón, calabaza, etc.) cortadas en trocitos y los piñones; luego incorpórese el preparado de levadura; trabájese bien hasta que la masa bien ligada se despegue completamente del mármol. Conseguido esto, échese en un molde cuadrilargo (como los de cake) que se tendrá *abundantemente untado con mantequilla* y espolvoreado con harina.

Esta pasta al cocer aumentará más del doble; por tanto, téngase esto en cuenta al escoger el molde (no ha de llenarse mucho más que hasta la mitad).

Antes de cocerlo se ha de dejar bien levar (cuando empiece a agitarse la superficie); por tanto, téngase el molde con su contenido en sitio templado (aproximadamente una o dos horas). Cuézase a horno suave por espacio de cuarenta a cuarenta y cinco minutos.



**Pastel o roscón de Reyes.**

CANTIDADES.—500 gr. de harina de fuerza, 125 gr. de mantequilla, 125 gr. de azúcar molido, 12 gr. de levadura prensada, 4 huevos, un pellizco de sal, una naranja, un limón, calabaza confitada.

Prepárese $^1/_2$ litro, compuesto de $^1/_4$ litro de agua y leche, $^1/_8$ de litro de ron, $^1/_8$ de litro de agua de azahar, pedazos de calabaza blanca y encarnada para adornar el roscón, azúcar molido para espolvorearle, un poco de mantequilla para untar el papel, una hoja de papel blanco para colocar el roscón.

(Mírese antes *Masas de levadura*.)

PROCEDIMIENTO.—*La naranja y el limón.*— Con tres o cuatro pedazos de azúcar (vulgo cortadillos) frótense las cortezas de limón y de la naranja hasta impregnarlos bien. Echense a medida en un poco de agua para derretirlos.

*La primera masa.*—Póngase la cuarta parte de la harina (125 gr.) en forma de círculo sobre la mesa. Echense en el hueco los 10 ó 12 gr. de levadura, diluídos en un poco de leche. Empléese solamente la punta de los dedos de la mano derecha, y váyase atrayendo la harina, mezclándola con la levadura y añadiendo la leche necesaria hasta confeccionar una bola de masa compacta.

Colóquese la masa en una tartera, désela dos cortes profundos en forma de cruz, rocíese con una cucharada de leche y póngase en sitio caliente para que fermente. (Se conocerá que está en su punto cuando la cruz quede casi borrada de la masa, habiendo inflado mucho.)

*El jarabe.*—Mézclense la leche, el agua tibia, el ron, el azúcar, el agua de azahar y los pedazos de azúcar aromatizados con limón y naranja y hágase derretir (échese lo primero el azúcar para que se derrita antes).

*La segunda masa.*—Dispónganse sobre la mesa, y en círculo ancho, los 275 gr. de harina restantes; en medio échense cuatro huevos, amásense con la harina, añadiendo a medida el jarabe hasta confeccionar una masa fina.

Añádase entonces (si está en su punto) la levadura; si no, espérese hasta que esté.

*Confección del roscón.*—Unanse los dos preparados, trabajando con fuerza la masa; échense entonces en una vasija honda, tápese ésta con un paño y déjese en sitio templado por espacio de tres o cuatro horas, cuidando no la dé el aire ni reciba sacudidas.

NOTA.—Cuídese de que la vasija sea lo bastante amplia para que la masa pueda aumentar el doble sin que ésta corra peligro de derramarse fuera.

*Modelado del roscón.*—Cuando haya la masa aumentado el doble, abombándose en medio, vuélquese en la mesa previamente empolvada con harina y procédase a modelar el roscón.

Hágase una bola con la masa, ábrase con las puntas de los dedos de la mano derecha un agujero, anchándolo hasta que la bola tenga forma de rosca (el agujero no ha de cerrarse; adelgácense mucho los bordes y, hasta para mayor seguridad, colóquese una bola de papel en el agujero).

Colóquese el roscón en una placa o bandeja de horno, cubierto con papel blanco untado con mantequilla.

Métase en el roscón el haba o la sorpresa que es costumbre ponerle el día de Reyes y que en otras épocas se suprime.

Déjese en reposo en el mismo sitio hasta que haya doblado o triplicado de volumen.

Dórese entonces con huevo batido, incrústense de trecho en trecho tiras delgadas de calabaza confitada verde y encarnada, espolvoréese todo el roscón con azúcar granulado, y a falta de él, azúcar molido, y hágase cocer a horno caliente (pero no muy caliente).

Hágase del tamaño que se quiera, pudiendo, si así conviene, confeccionarse dos pequeños.

NOTA.—Si el horno calienta bien colóquense los roscones en la parte más baja del mismo, subiéndolos, si es necesario, arriba para que se doren.

**Ensaimadas.**

CANTIDADES.—500 gr. de harina de hojaldre, 75 gr. de azúcar molido, 50 gr. de manteca de cerdo, 10 gr. de levadura prensada, 2 huevos, 1 $^1/_2$ decilitros de agua templada, 4 cucharadas de aceite crudo, una cucharadita (4 gr.) de sal fina, azúcar glas para espolvorearlas.

NOTA.—No se puede precisar exactamente la cantidad de la harina, pues depende de la clase de ésta que admita más o menos agua.

Para preparar esta pasta se necesita una elaboración de unas veinticinco a treinta horas, de modo que se tiene que empezar la pasta tal como hoy a *última hora de la tarde* para terminarla al día siguiente.

PROCEDIMIENTO.—Se prepara como todas las masas de levadura, es decir, con dos masas distintas, que luego se unen (véase *Masas de levadura*).

Con 100 gr. de harina, 10 gr. de levadura prensada y medio decilitro de agua templada confecciónese una levadura.

Cuando haya levado pónganse 400 gr. de harina sobre una mesa, colocándola en círculo; en el centro pónganse los huevos, un decilitro de agua templada, la sal y el azúcar; se mezclan bien todos estos ingredientes *sin tocar* a la harina; una vez mezclados se incorpora la primera masa de levadura y poco a poco se va incorporando también la harina del círculo hasta formar una masa compacta. Conseguido esto, se le incorpora una cucharada de aceite y luego la otra.

La pasta se divide en trozos regulares de unos 40 gr. de peso (para mayor seguridad, se pesan); se ponen encima de un mármol untado con aceite y se estiran con un rodillo igualmente untado de aceite (podrá necesitarse alguna cucharada más de aceite que la indicada); se estiran entonces hasta dejarlos del grueso de una oblea, y ayudándose de un pincel se embadurnan en la superficie con manteca de cerdo derretida y templada; se doblan y se vuelven a estirar, volviéndolos a untar con más manteca y volviéndolos a doblar; por último, se estiran de nuevo y se enrollan, haciendo un cilindro (como si fuera un cigarro puro); se alargan, estirándolos hasta dejarlos a 25 cm. de largo, aproximadamente, y se enrollan con los dedos, dándoles la forma de un caracol; se colocan en una placa de pastelería, distanciadas unas de otras para que al fermentar no se peguen tan fácilmente, se tapan y se dejan fermentar unas doce horas, aproximadamente, hasta que hayan doblado de volumen.

NOTA.—Se han de conservar en un local abrigado; a poder ser, se meterá la placa de horno en una caja con tapa dura, pues al decir que hay que taparlas no queremos decir que la tapa o el paño ha de ir pegado a la masa, pues ésta se *pegará* al paño o tapadera. En fin, según los medios de que se disponga, óbrese.

Una vez en su punto las ensaimadas pulverícense con agua (si no se dispone de un pulverizador, rocíense ligeramente) y pónganse a hornear a horno fuerte sin arrebato; aproximadamente han de hornearse de diez a quince minutos. Cuídese de que no se quemen; han de tener un bonito color dorado.



Al sacarlas del horno espolvoréense abundantemente con azúcar glas.

**Panes de leche.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de harina, 250 gr. de mantequilla, 40 gramos de levadura prensada, un litro de leche (1), un poco de sal, papel de barba para forrar las placas.

PROCEDIMIENTO.—Con 250 gr. de harina, la levadura, la sal y la leche necesaria confecciónese una bola de masa blandita; colóquese en forma de bola en una cacerola, désele dos cortes en forma de cruz y hágasela fermentar en sitio más que templado hasta que la bola haya aumentado borrándose casi la señal hecha en forma de cruz. (Mírese la nota explicativa de las *Masas de levadura*.)

Con el resto de la harina y medio litro de leche confecciónese otra masa, trabajándola y sobándola hasta que quede correosa.

Mézclense las dos masas, añádase la mantequilla, trabájese otro poco y háganse los panecillos de la forma y tamaño que se quiera; colóquense en placas de horno forradas con papel de barba untado de mantequilla y pónganse en sitio caliente para que fermenten.

Háganse cocer a horno muy fuerte.

**Tortas de aceite.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de harina, 40 gr. de aceite, 250 gr. de levadura prensada, un litro de leche, un poco de sal, azúcar molido, canela en polvo, anís y almendras picadas para espolvorearlas.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónanse exactamente como los *Panes de leche*, cambiando la mantequilla por aceite. Se les da la forma de tortas, espolvoreándolas con azúcar, anises, etc., y cociéndolas a horno fuerte.

**Panecillos a la Griega.**

Unos bollitos muy modernos para el té.

CANTIDADES (para unas 12 piezas).—250 gr. de harina (125 gr. de harina fuerte y 125 gr. de harina floja), 8 gr. de levadura prensada, 25 gr. de azúcar, 175 gr. de mantequilla, 5 gr. de sal fina, $^1/_2$ cucharadita de canela en polvo, 2 huevos y un poco de leche.

PROCEDIMIENTO.—Póngase la harina formando un círculo sobre la mesa; en el centro colóquense todos los ingredientes complementarios. Amásese y trabájese mucho la pasta hasta que tome correa (se vuelva elástica). Conseguido esto, póngasela en un barreño espolvoreado de harina; espolvoréese también por encima, aplánese un poco con la mano y téngase en un sitio caldeado hasta que el contenido del barreño haya doblado de volumen.

Rómpase entonces la masa y vuélvase a dejarla levar hasta que esté bien inflada.

(1) En los preparados de harina y leche no se puede especificar de un modo cierto la leche necesaria, pues según la calidad de la harina embebe más o menos.

Conseguido esto, vuélquesela sobre la mesa y detállese en trozos, que se harán rodar bajo la mano a fin de darles la forma de panecillos de Viena (del tamaño que se quiera). Dórense con huevo batido, pásense en azúcar cristalizado o granillo y váyanse depositándolos en una placa de horno. Déjense levar de nuevo durante una hora (en sitio caldeado) y háganse cocer a horno caliente (decimos caliente, lo que no quiere decir *muy caliente*) durante seis o siete minutos.

Téngase vigilancia para que el azúcar no se acaramele.

**Bollos de leche (Suizos).**

CANTIDADES.—500 gr. de harina de fuerza, 125 gr. de mantequilla, 75 gramos de azúcar molido, 20 gr. de levadura prensada, 5 huevos, 1/2 litro de leche, una cucharadita de sal, un huevo para dorar los bollos, azúcar molido para espolvorearlos, mantequilla para untar las placas.

(Antes de comenzar léase detenidamente la nota explicativa *Masas de levadura.*)

Estos bollos se hacen de un modo parecido a los brioches. Se preparan dos masas distintas, luego se unen, se deja varias horas quieta para que fermente, se modelan los bollos y se cuecen en el horno.

PROCEDIMIENTO.—*Primera masa.*—Se echa la tercera parte de la harina, o sean 165 gr., en una tartera; se la separa, empujándola hacia los bordes, dejando limpio el centro. Ahí se ponen los 20 gr. de levadura y dos o tres cucharadas de leche tibia. Empleando solamente las puntas de los dedos de la mano derecha se diluye la levadura y se junta seguidamente con la harina, añadiendo la leche necesaria hasta formar una bola de masa más bien blanda. Recójase ésta en medio de la tartera, désela dos cortes profundos en forma de cruz y colóquese la tartera en sitio algo templado hasta que la levadura haga su efecto. Conócese que la masa ha fermentado lo debido cuando haya inflado mucho, borrándose casi la cruz.

Sin pérdida de tiempo comiéncese a confeccionar la segunda masa. Échese el resto de la harina sobre la mesa, colóquese en círculo ancho, póngase en el espacio libre la *sal* y tres huevos, mézclense éstos primero con la sal y en seguida con la harina, trabajando con brío para que la masa tome *correa* (1), añádase el cuarto y después el quinto huevo, mas dos o tres cucharadas de leche para ablandar la masa.

NOTA.—Cuanto mejor sea la harina, tanto más leche absorberá y tanto más pronto adquirirá correa.

Una vez en su punto los dos preparados, únanse, cogiendo a puñados la masa y haciéndola escurrir entre los dedos apretados, hasta ponerla fina. Trabájese de nuevo batiéndola, pegándola y sobándola hasta que se ponga como una goma.

Incorpórese la mantequilla, el azúcar y la leche a cucharadas.

NOTA.—Volvemos a advertir una vez más que en esta clase de preparados es imposible precisar la cantidad exacta de leche, pues que la harina, según su calidad, absorbe más o menos; el punto exacto lo enseña la práctica; pero la masa más bien ha de quedar blanda.

---

(1) Una vez más mírese la explicación de lo que no se entienda en el *Vocabulario.*



Indicamos se agregue el azúcar lo último, pues echándolo al principio no se liga bien la masa.

En su punto la masa échesela en un barreño previamente espolvoreado con harina (si la masa, al cogerla, se viene entera, es que ha sido bien trabajada); espolvoréese también la superficie, alisándola con la mano, cúbrase con una manta el barreño y póngase en sitio algo caliente (de 25 a 30 grados) para que fermente.

Si la levadura es buena, al cabo de dos o tres horas habrá hecho su efecto; la masa habrá subido mucho, abombándose en medio.

Échese entonces en la mesa, abundantemente empolvada con harina, y procédase a modelar los bollos.

*Modelado de los bollos.*—Úntense placas (bandejas) de horno con mucha mantequilla; espolvoréense también con mucha harina.

Cójase un poco de masa, espolvoréese con harina y hágasela rodar bajo la mano hasta darle la forma de un rollo. Córtese éste en pedazos del tamaño de un huevo (o menor si se quiere) y váyanse colocando éstos en la placa, apretándoles un poco las puntas con los dedos para darles la forma de bollos.

Una vez llena la placa (colóquense algo distanciados para que no se peguen unos con otros), póngase ésta en sitio abrigado para que vuelvan a fermentar.

Aproximadamente a la hora los bollos han de haber aumentado mucho de volumen; déseles entonces un corte profundo a lo largo, píntense con huevo batido, espolvoréense con azúcar molido y pónganse a cocer a horno fuerte sin exageración.

Si el horno calienta bien colóquense en la parte más baja para que, viniéndoles el calor de abajo, inflen mejor, y para que tomen el color obscuro que han de tener súbanse a la parte más alta.

*Modelados en moldes.*—Escójanse moldecitos de tartaletas, úntense con mucha mantequilla, llénense sólo hasta la mitad, pónganse en sitio caliente para que inflen.

Cuando llega la masa casi hasta el borde se les da dos cortes en cruz, se pintan con huevo batido, se espolvorean con azúcar molido y se cuecen en el horno, como lo hemos explicado.

En cuanto estén, sáquense de los moldes o retírense de las placas.

**Baba.**

Bizcocho bañado con almíbar al ron.

CANTIDADES.—Para el bizcocho: 170 gr. de harina de fuerza, 75 gr. de mantequilla, 50 gr. de corintos o sultanas, 8 gr. de levadura prensada, 3 huevos, 3 decilitros de leche, una cucharadita de azúcar, 1/2 cucharadita de sal, un poco de mantequilla para untar el molde.

Para el jarabe: 125 gr. de azúcar, 3 decilitros de agua, una copita de ron, raspaduras de corteza de limón.

Estas cantidades servirán para un molde que mida 14 cm. de ancho por 10 de alto, o para 15 moldecitos de un decilitro de cabida.

Estúdiese primero el artículo *Masas de levadura.* Este bizcocho se elabora lo mismo que el brioche.

PROCEDIMIENTO.—Lávense los corintos, quítense los rabitos (mírese *Corintos y sultanas*), y si las empleadas son sultanas, quítense sencillamente los rabitos.

*La primera masa.*—Pónganse 35 gr. de harina en una tartera, añádanse los ocho gramos de levadura prensada diluída con una o dos cucharadas de leche tibia en una taza. Mézclese con la harina empleando sólo las puntas de los dedos de la mano derecha y añadiendo a medida la leche necesaria; confecciónese una bola de masa blandita, que se colocará en medio de la tartera. Después de darle dos cortes profundos en forma de cruz y de rociarla con dos o tres cucharadas de leche templada, póngase en sitio caliente para que fermente.

Si es buena la levadura tardará en hacer su efecto de quince a veinte minutos.

Se conocerá que el preparado está en su punto cuando haya aumentado mucho de volumen, quedando casi borrada la cruz.

Como no conviene que pase de cierto punto de fermentación, para que no tenga que aguardar confecciónese sin pérdida de tiempo la otra masa.

*Segunda masa.*—Colóquese la harina restante en montón sobre la mesa, ahuéquese, dejando un espacio libre, y pónganse ahí la *sal*, el azúcar y *dos huevos.*

Hágase derretir la sal y el azúcar, revolviéndolos con los huevos. Atráigase entonces la harina hasta unirla con los huevos. Trabájese la masa como lo hemos explicado en *Masas de levadura*, añadiéndole después de unos minutos de sobo el tercer huevo.

Cuando la masa haya tomado *correa* añádase la mantequilla (ablándese ésta si es necesario sobándola un poco con la mano, pero *nunca* arrimándola al fuego).

Mézclese la mantequilla cogiendo a puñados la masa; apriétese la mano para que al escurrir ésta por los dedos se ponga fina.

Y una vez bien trabajada añádase al preparado dos o tres cucharadas de leche, hasta ablandarlo.

*Unión de los dos preparados.*—En cuanto estén en punto únanse.

Cójase la bola de levadura y colóquesela sobre la otra masa (la leche de la tartera se tira) y trabájese hasta unirlas bien, cogiendo a puñados el preparado, proyectándolo con fuerza sobre la mesa, etc., hasta que tome *correa*, conociendo que está en su punto cuando se estira como si fuera goma, escapándose entero de las manos.

NOTA.—Según la calidad de la harina, ésta absorberá más o menos cantidad de leche y adquirirá más o menos pronto correa, por lo que recomendamos se emplee la harina de fuerza.

Si a pesar de bien trabajada la masa no adquiere correa, no por eso ha de tirarse; póngasela a fermentar; puede que fermente aún.

Añádanse entonces los corintos y póngase la masa a fermentar.

*Fermentación de la masa.*—Esta ha de subir mucho; por tanto, échese en el molde sólo hasta el tercio de éste (el molde ha de untarse con *mucha mantequilla* para que el bizcocho no se queme al cocer.)

Colóquese el baba en sitio caliente, no pasando sin embargo, de los 28 grados y tápese con un paño.

(Nosotros los colocamos sobre los baldosines que pegan con la chapa, colocándolo más retirado si calientan la mano.)

Cuídese también de que el preparado de levadura no reciba sacudidas ni le dé el aire, pues pararían la fermentación.

Cuando la masa llega casi al borde del molde es que ha fermentado bastante, siendo también el máximo punto cuando empieza a agrietarse.



Métase entonces a cocer a horno moderado, necesitando aproximadamente para cocerse tres cuartos de hora (si se hacen en moldes pequeños bastarán unos quince minutos).

El baba está cocido cuando se suelta fácilmente del molde (tiene que tener bonito color dorado claro).

Sáquese entonces del horno y espérese un rato antes de sacarlo del molde.

Vuélquese entonces en un frutero y báñese con almíbar muy caliente (en caliente empapa mejor).

*Confección del almíbar.*—Pónganse en una cacerolita las tiras de limón, el agua y el azúcar, y hágase hervir.

Retírese al primer hervor, añádase el ron y rocíese varias veces el baba hasta empaparlo bien (rociándolo la última vez al momento de servirlo). Si no gusta el ron, póngase otro licor.

NOTA.—Si la levadura no está muy fresca auméntese en *dos o tres gramos* la cantidad indicada.

**Baba Mazarino.**

Hágase un baba exactamente como lo hemos explicado para el *Baba*, añadiéndole 30 gr. de calabaza confitada picada menuda; báñese con jarabe al ron.

**Baba Montmorency.**

Hágase un baba exactamente como lo hemos explicado para el *Baba*, añadiéndole 50 gr. de cerezas confitadas partidas en cuatro, y báñese con jarabe al kirchs.

**Baba Saint-Honoré.**

Hágase un baba exactamente igual como lo hemos explicado para el *Baba*, cociéndolo en molde de rosca; rellénese el hueco con *Crema Saint-Honoré* y báñese con jarabe al ron y vainilla.

**Savarina.**

Bizcocho parecido al baba, hecho con masa de levadura y bañado con un jarabe aromatizado con un licor.

CANTIDADES.—Para el bizcocho: 250 gr. de harina de fuerza, 125 gr. de mantequilla, 10 gr. de levadura prensada, 2 cucharaditas de azúcar molido, una cucharadita de sal y 2 decilitros de leche tibia.

Para el jarabe: 225 gr. de azúcar, 5 decilitros de agua, una copita de ron (u otro licor), unas tiritas de corteza de naranja o de limón, mantequilla para untar el molde.

Tiempo aproximado, de cuatro a cinco horas.

NOTA.—Antes de empezar mírese primero las explicaciones que damos en *Masas de levadura.*

PROCEDIMIENTO.—*El molde.*—Escójase, a poder ser, uno en forma de rosca; si no, un flanero. Untese muy abundantemente con mantequilla (es preferible ponerle hasta demasiado, pues la masa, mientras fermenta, absorbe parte de ella, y si no se pone mucha se quema al cocer).

*La masa.*—Téngase un lebrillo, colóquese en él la harina bien cernida, déjese vacío el centro. En ese espacio viértase la levadura, dilúyase con tres o cuatro cucharadas de leche tibia (en invierno auméntese en dos o tres gramos la levadura), añádanse los cuatro huevos.

Haciendo uso de las puntas de los dedos de la mano derecha tritúrese todo ello y váyase atrayendo la harina y confeccionando una masa bien trabajada.

Colóquese el lebrillo en sitio bien abrigado, donde no corra peligro de que le den golpes ni corrientes de aire, y déjese en reposo tapado con una servilleta. (Los técnicos dicen que débese tener la masa a una temperatura de 25 a 28 grados; nosotros nos contentamos con colocarla cerca del fogón en la cocina y nos da inmejorables resultados.)

Si la levadura es buena, al cabo de treinta y cinco o cuarenta y cinco minutos tendrá hecho su efecto, aumentando el doble la masa; añádanse entonces la sal y la mantequilla.

Si está la mantequilla muy dura se la sobará antes un poco con la mano (nunca arrimándola a la lumbre).

Trabájese la masa como lo hemos explicado ya varias veces, pegándole y proyectándola con fuerza contra la mesa para que tome correa (elasticidad), y cuando se estire, sin romperse, como si tuviera liga, escapándose entera de las manos, añádase el azúcar, vertiendo a la vez la leche a cucharadas y sobando mucho la masa.

En punto el preparado, viértasele en el molde, cuidando de dejar libre la tercera parte de éste, pues la masa ha de subir mucho.

Vuélvase a colocar la savarina en el mismo sitio de antes hasta que, habiendo hecho su efecto la fermentación, la masa llegue casi hasta el borde del molde; métase entonces en el horno.

NOTA.—Aconsejamos que se llene menos el molde la primera vez para tener seguridad de que la masa no rebasará fuera al cocer.

*El horno.*—La savarina ha de cocerse a horno moderado; si éste calienta bien, colóquesela primero en la parte más baja para que no se tueste pronto encima, pues la impediría cocerse por dentro. Si es necesario para que se dore trasládese al final arriba (si se tuesta mucho póngasele un papel encima).

Mientras cuece la savarina ábrase poco la puerta del horno, pues el aire, así como las sacudidas, la estropean.

Calcúlase para estas cantidades unos cuarenta minutos de horno, conociendo que está cocida cuando se desprende fácilmente del molde y sale limpia la aguja con que se ha pinchado.

Sáquese entonces la savarina del horno y aguárdese un rato para sacarla del molde.

Vuélquese en un frutero y báñesela repetidas veces con almíbar *caliente*, pues en caliente empapa mejor.

NOTA.—Las savarinas se hacen del tamaño que se quiere.

*Confección del jarabe.*—Pónganse en un cazo las tiritas de corteza de limón y de naranja (o de mandarina), agua y azúcar, y hágase hervir.

Retírese del fuego al primer hervor y añádase la copita de ron.

Resérvese un poco de jarabe para echárselo a la savarina en el momento de llevarla a la mesa, pues es mejor cuanto más remojada esté, y como el almíbar siempre escurre hacia abajo, sin ese cuidado suele quedar algo seca la parte alta del bizcocho.



Las savarinas cómense frías o tibias, a voluntad, siendo mejores tibias.

NOTA.—Para una comida confecciónese siempre una savarina grande, y para el té y refrescos, pequeñas.

## Savarina Tutti-frutti.

Postre riquísimo; compónese de una savarina bañada con jarabe, glaseada con fondant de chocolate y rellena con un picadillo de frutas confitadas bañadas con dulce de albaricoque.

Este bizcocho se hace exactamente como lo hemos explicado en la receta de la *Savarina*, variando únicamente las cantidades.

CANTIDADES. — Para la savarina: 500 gr. de harina de fuerza, 300 gr. de mantequilla, 20 gr. de levadura prensada, 25 gr. de azúcar molido, 7 huevos, una cucharadita de sal, 3 decilitros de leche.

Para las frutas confitadas: 125 gr. de calabaza, piña, cerezas, etc., $^1/_4$ de frasco de mermelada de albaricoque.

Para el jarabe: 250 gr. de azúcar, 3 decilitros de agua, $^1/_2$ palo de vainilla, una copita de kirsch, ron o marrasquino.

Para el fondant de chocolate: 65 gr. de azúcar, 65 gr. de chocolate superior, 65 gr. de mantequilla finísima, $^1/_4$ decilitro de agua, $^1/_4$ de palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO. — Hágase el bizcocho exactamente como está explicado en la receta de *Savarina*, pero cuézase en un flanero. Las savarinas y babas pueden estar hechos con anticipación y no se estropean si no se bañan, pero una vez bañados conviene comerlos en seguida, pues son mejores tibios, aunque fríos son también muy buenos.

Una vez enfriada, se recorta la savarina, dejando un hueco bastante grande, que se rellenará con frutas confitadas después de bañada y glaseada.

Para bañarla y glasearla colóquese en el frutero en que se va a servir para que no se rompa al trasladarla, pues si se traslada después de empaparla con jarabe está expuesta a romperse.

*Las frutas confitadas.* — Píquense menudas, pásese el dulce de albaricoque por el cedazo frotándolo con la seta de madera para que pase todo y mézclese con las frutas. Resérvese.

*El jarabe.*—Derrítase el azúcar en los tres decilitros de agua, hágase hervir, sepárese del fuego y añádase el palo de vainilla y la copita de licor. Resérvese.

*El fondant de chocolate.*—Póngase el azúcar a derretir con el cuarto de decilitro de agua, hágase hervir y échese el pedazo de vainilla y el chocolate rallado. Ya derretido el chocolate, retírese del fuego y déjese enfriar; cuando está algo más que tibio, lo justo para que se una la mantequilla sin que se vuelva aceite, añádase la mantequilla cortada en pedacitos y empléese en seguida, pues al enfriarse el fondant se endurece y no se extendería bien, y si se vuelve a calentar pierde el brillo.

*Bañado y glaseado de la savarina.*—Colóquese el bizcocho según lo hemos dicho, recórtese hasta formar un hueco en medio, báñese repetidas veces con el jarabe, volviéndolo a echar por encima según va filtrando.

Bien empapado el bizcocho se le da una mano de mermelada de albari-

coque, pasada por el cedazo, para que el fondant se pegue mejor. Y se cubre todo él con fondant al chocolate, alisándolo a medida con un cuchillo y cuidando *de no verter fondant en el hueco*. Sáquese un momento fuera la savarina para que el fondant cuaje más pronto y brille más.

Viértanse entonces en el hueco las frutas confitadas previamente mezcladas con dulce de albaricoque, de modo que sobresalga fuera, colocándole como remate una cereza confitada.

RESUMEN.—Prepárese un bizcocho savarino.

Píquense las frutas confitadas y prepárese la mermelada, pasándola po el cedazo.

Hágase el jarabe.

Hágase el fondant al chocolate.

Una vez todo preparado recórtese la savarina, ahuecándola en medio. Báñese repetidas veces con el jarabe para dejarla bien empapada.

Glaséese la savarina con el fondant al chocolate.

Rellénese el hueco con el picadillo de frutas, mezclado con el dulce de albaricoque.

NOTA.—Estas savarinas se hacen de todos los tamaños, entrando, cuando son pequeños, en la serie de los *Petits fours*.

**Savarina Cluny.**

Se hace exactamente como la *Savarina tutti-frutti*, pero, en vez de rellenarla con frutas confitadas y dulce de albaricoque, se la rellena con *Crema chantilly* o *Crema Saint-Honoré*. (Mírense ambas recetas.)

**Savarina a la americana.**

Es un postre muy fino y se sirve mucho en banquetes. Compónese de una savarina bañada con jarabe al kirsch, glaseado con dulce de albaricoque y con una guarnición de trozos de piña en dulce.

A la vez se sirve en una dulcera dulce de albaricoque al kirsch.

Este postre se debe servir caliente, o cuando menos tibio.

PROCEDIMIENTO. — Hágase una savarina como lo hemos explicado para la *Savarina*. Ya hemos dicho que las savarinas y babas se conservan buenos varios días no bañándolos.

(No creo necesite decir que puede hacerse en mayor o menor cantidad o número, aumentando o disminuyendo las cantidades.)

Este postre se hace en molde de flan; es decir, liso, alto y redondo.

Una vez hecha la savarina, se baña y se guarnece con los preparados siguientes:

CANTIDADES. — Una piña fresca o en conserva (al natural).

Para el almíbar: 5 decilitros de agua, 300 gr. de azúcar, un decilitro de kirsch.

Para el dulce de albaricoque: Un frasco o lata de dulce de albaricoque, 2 ó 3 cucharadas de azúcar molido, $^1/_2$ copita de kirsch.

PROCEDIMIENTO. — *La savarina.* — Puede hacerse de vísperas, pues no estando bañada se conserva muy bien un día.

*El almíbar.* — Póngase en una cacerolita el agua y el azúcar; hiérvase unos minutos, sepárese del fuego, échese el kirsch y empléese pronto, pues cuanto más caliente empapa mejor.



*Dulce de albaricoque.* — Este dulce o mermelada pásese por el cedazo o por el chino (pues sin este cuidado los pellejos de albaricoques quedarían pegados al bizcocho, estropeándolo); después de pasado, póngase a hervir con las dos o tres cucharadas de azúcar para que espese. (Se conocerá que está en su punto echando un poco a un plato, y si al enfriar se cuaja; si no, hay que hervirlo un poco más, cuidando mucho de que no obscurezca ni se queme.) En cuanto está, se retira del fuego, se le añade el kirsch, conviniendo emplearlo pronto, pues como al enfriar cuaja, no se extendería bien. Resérvese.

*La piña.*—Si es fresca, se pela, y después, lo mismo que sea fresca como de conserva, se corta en rajas delgadas, y cada raja en dos. Se echan al almíbar, y después de hervidas se retiran del fuego y se dejan en el almíbar, escurriéndolas bien cuando se vayan a emplear.

*Terminación del postre.*—Ya todo en punto, se baña el bizcocho vertiéndole el almíbar caliente a cucharadas, repitiendo varias veces la operación, recogiendo el almíbar que ha escurrido y volviéndolo a echar de nuevo sobre el bizcocho. Bien empapado el postre, se cubre con el dulce de albaricoque, alisándolo con un cuchillo.

Los pedazos de piña, bien escurridos, se colocan alrededor del bizcocho, pegados a él y montando un pedazo sobre otro.

Se echa el resto del dulce de albaricoque en una dulcera, aclarándolo con el almíbar sobrante, y se sirve.

RESUMEN.—Se prepara la savarina. Se baña con almíbar al kirsch.

Se glasea con dulce de albaricoque. Se adorna con los trozos de piña.

NOTA.—Este postre se sirve caliente.

**Pastel de Compiègne.**

Compónese de una savarina y de piña, pero distinta de la *Savarina americana*.

CANTIDADES (para 12 personas).—500 gr. de harina, 500 gr. de mantequilla, 100 gr. de azúcar molido, 12 gr. de levadura prensada, 10 gr. de sal, 15 yemas de huevos, tres huevos enteros, piña en conserva, frutas confitadas para adornarlo, jarabe de albaricoque, almíbar aromatizado con kirsch o marrasquino.

PROCEDIMIENTO.—Sepárense 125 gr. de harina y hágase, con los 12 gr. de levadura y un poco de leche, levadura.

Con la harina restante, los tres huevos enteros, sal y azúcar, hágase una masa, déjese reposar; añádanse las yemas de huevo, la mantequilla y la levadura; sóbese mucho la masa.

NOTA.—Mírese la receta de la *Savarina*.

Untese un molde alto de rosca con mantequilla, échese el preparado, déjese reposar un poco, hágase cocer a horno moderado.

Sáquese del molde y déjese enfriar.

Córtese en rajas, espolvoréense éstas con azúcar y métanse en el horno para acaramelarlas. Seguidamente colóquense en un plato redondo, montándolas unas sobre otras, como si fuera un roscón, e intercálese entre ellas rajas de piña (éstas se habrán pasado por almíbar, escurriéndolas bien).

Córtese más piña en cuadritos y añádanse al jarabe de albaricoque, caliéntese y viértase todo en medio del pastel.

Decórese con frutas confitadas. En el momento de llevarlo a la mesa mójese el pastel con almíbar caliente, aromatizado con kirsch o marrasquino.

Nota.—El jarabe de albaricoque se hace pasando por un cedazo dulce o mermelada y agregando almíbar a lo pasado.

**Polacas.**

Pastelillos para el té.

Cantidades.—200 gr. de harina, 100 gr. de mantequilla, 100 gr. de azúcar molido, 20 gr. de levadura prensada, un decilitro de leche.

Procedimiento. — Fórmese encima de un mármol un círculo con 150 gr. de harina; en el centro póngase la levadura prensada, previamente diluída con la leche tibia, y un pellizco de sal fina, y mézclese con una cuchara de madera hasta que resulte una pasta compacta; luego espolvoréese con harina, amásese un poco con las manos para darle la forma de una bola, colóquese en una cacerola, tápese con un paño mojado en agua tibia, déjese por espacio de unos veinte o veinticinco minutos en un sitio templado y, transcurrido este tiempo, mézclese poco a poco la mantequilla derretida (fíjense que digo derretida y no frita; derretida al baño de maría); vuélvase a trabajar el conjunto para ponerlo en pasta fría, y seguidamente déjese en un mármol espolvoreada con harina; nuevamente amásese con las manos, fórmese un pequeño cilindro del grueso de un dedo, échese el azúcar encima del mármol y hágase rodar el cilindro por encima del azúcar hasta que resulte bien cubierto; córtense trozos de unos siete u ocho centímetros de largo, colóquense en una bandeja de horno (previamente untada con mantequilla) con espacios de cinco centímetros de uno a otro y déjense reposar unos diez o doce minutos; seguidamente se les marca con un cuchillo tres o cuatro rayas, de extremo a extremo. Hecho esto, trasládese la bandeja con su contenido a un local algo caliente y déjese así durante unos diez minutos para que la pasta suba; luego introdúzcase al horno moderado, y cuando hayan tomado color déseles vuelta para que se doren igualmente por todos los costados. Sírvanse en bandeja sobre un mantelillo.

**Pan inglés.**

Para sandwich (emparedados), toasts, picatostes, canapés, etc.

Cantidades.—Un kilogramo de harina de fuerza, 50 gr. de mantequilla, 20 gr. de levadura prensada, $^1/_4$ de litro de leche, $^1/_4$ de litro de agua, una cucharadita de sal, un poco de mantequilla para untar los moldes.

Como estos panes se elaboran como todas las masas que llevan levadura y por el estilo de *El brioche*, no nos extenderemos en explicaciones. Estúdiese antes de empezar el artículo *Masas de levadura*, en donde hallarán cuantas explicaciones y figuras puedan necesitar.

Estos panes se hacen en moldes estrechos, altos y alargados (de cakes). Se hacen dos masas separadas, luego se unen y se ponen a fermentar, y cuando la masa ha doblado de volumen se cuece en el horno.

Procedimiento.—*Primera masa.*—Echese la cuarta parte de la harina, o sean 250 gr., en una tartera; hágase un hueco en la harina, viértase ahí la levadura desleída con un poco de leche tibia, júntese con la harina, empleando sólo las puntas de los dedos de la mano derecha, añadiendo a medida la leche y agua necesarias hasta confeccionar una bola de masa blandita. Déjese ésta en la misma tartera, y después de darla dos cortes en forma de cruz y de rociarla con un poco de leche póngase en sitio caliente para que fermente, tardando en hacer su efecto la levadura de veinte a veinticinco minutos, conociendo que está en su punto cuando la masa, habiendo inflado mucho, deje casi borrada la cruz.





Sin pérdida de tiempo procédase mientras tanto a confeccionar la otra masa.

*Segunda masa.*—Con la harina restante, o sean 750 gr., hágase sobre la mesa un círculo ancho; póngase en medio la sal y la mantequilla, deslíese con un poco de leche templada y váyase atrayendo la harina hacia el centro, añadiendo a medida agua tibia hasta confeccionar la masa.

Esta masa hay que trabajarla con brío, cogiéndola a puñados y proyectándola con fuerza sobre la mesa, hasta que tenga correa (mírese *Masa de levadura*).

*Unión de los dos preparados.* — En su punto las dos masas, únanse. Hágase un hueco en la segunda y échese en él la levadura. Amásese bien, añadiendo un poco más de agua, volviendo a batir y a sobar la masa como lo hemos explicado antes y sin miedo a cansarse, pues es trabajo muy duro. Si la masa está muy apretada añádase un poco de leche y agua; pero téngase en cuenta que el pan ha de resultar tanto más blanco y hermoso cuanto más apretada esté la masa.

Estará ésta en su punto cuando, cual si fuera de goma, se estire sin romperse, escapándose entera de las manos.

Echese entonces en un barreño (lebrillo) templado y tápese éste con un paño y póngase en sitio caliente, cuando menos por espacio de una hora, para que fermente.

Nota.—Con una sola vez que se elabore el pan se aprenderá a conocer el punto de dureza que ha de tener la masa.

Según la calidad de la harina, absorberá ésta más o menos cantidad de líquido; siendo así, no es posible indicar exactamente la cantidad necesaria. No será mucha, sin embargo, la diferencia con la apuntada por nosotros.

Al escoger el lebrillo téngase en cuenta que la masa ha de aumentar el doble.

*Modelado de los panes.*—Al cabo lo menos de una hora vuélquese el preparado sobre la mesa empolvada con harina, háganse con la masa bolas lisas y échense en los moldes previamente untados con mantequilla, llenándolos solamente hasta la mitad; vuélvase a cubrirlos con un paño y pónganse en el sitio de antes para que vuelvan a fermentar (el sitio más a propósito será la cocina, cerca del fogón; decimos cerca, no encima).

Nota.—Estas cantidades son las que corresponden a dos moldes de medio kilogramo (1) o a uno de un kilogramo.

Cuando falte ya poco para que la masa llegue al borde del molde métase éste a horno *caliente*, necesitando aproximadamente para cocerse el pan alrededor de los tres cuartos de hora.

Se conocerá que está cocido cuando se suelte fácilmente del molde y tenga bonito color tostado.

Nota.—Este pan es mejor hacerlo de vísperas, pues se pedaza mejor.

(1) O de medio litro, que es lo mismo.

Para que tenga mucho brillo píntese antes de meterlo en el horno con huevo batido.

**Pan brioche.**

Especial para toasts, emparedados, etc.

NOTA.—Este pan, como lo indica su nombre, guarda un justo medio entre el pan vienés y el brioche. Se cuece en unos moldes especiales, cuadriláteros o cuadrilargos, provistos de una tapa sujeta con bisagras.

CANTIDADES. —Un kilogramo de harina de fuerza, 100 gr. de mantequilla, 35 gr. de levadura prensada, 15 gr. de sal fina, 3 huevos, $^3/_4$ de litro de leche, mantequilla para untar el molde, harina para espolvorear.

PROCEDIMIENTOS. —La pasta se confecciona exactamente como lo hemos explicado para el brioche (véase *Brioches*).

Una vez que haya levado se vuelca la masa encima de un mármol, previamente empolvado con harina; se recoge dicha masa y se echa en el molde previamente untado con mantequilla y se vuelve a colocar en un local abrigado y se deja levar de nuevo por espacio de una media hora o algo más (hasta que llegue a un centímetro del borde). En llegando a este límite se pinta por encima con huevo batido, se tapa y se hornea a horno caliente (sin arrebatar).

Este pan se corta en rajas regulares, y siendo para toasts se emparrillan por ambos lados y se embadurnan con mantequilla, sirviéndolos muy calientes.

NOTA.—Con esta masa se podrán hacer unos panecillos individuales (véase *Panecillos de Viena*).

**Panecillos de Viena.**

Se escogerá harina de fuerza, y el primer día se empleará para confeccionarlos levadura prensada (una levadura de fábrica que viene ya preparada y que se expende en bloques cuadrados). En los sucesivos días, cuando se vayan a formar los panecillos se separará un poco de masa y se reservará, y al día siguiente, previamente diluída en agua tibia, se mezclará con 500 gr. de harina, procediendo en todo como se procedió el primer día con la levadura prensada. Empleando levadura de pan resultará más económico, aparte de que no siempre resulta factible el adquirir dicha levadura prensada; pero queriendo se pondrá levadura prensada todos los días, que leva antes.

CANTIDADES. —2 $^1/_2$ gr. de harina de fuerza, 100 gr. de levadura prensada, 60 gr. de sal fina, $^1/_2$ litro de agua tibia, 1 $^1/_2$ litros de agua fría, huevo para barnizarlos.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un barreño 500 gr. de harina, hágase un hueco en el centro, pónganse ahí los 100 gr. de levadura prensada previamente desleída en medio litro de agua tibia (un poco más que tibia, sin que llegue a caliente); mézclese con la harina, hágase una pasta blandita (si es necesario añádase más agua, pues según la calidad de la harina ésta embeberá más o menos); tápese la masa con un paño, póngase en un sitio caliente y déjesela así cuando menos durante una hora.

Hágase luego con los dos kilogramos de harina restante, 60 gr. de sal fina y litro y medio de agua *fría* una segunda masa blandita, añadiendo, si es necesario, un poco más de agua que la indicada. Esta masa ha de adquirir correa, y para que así sea ha de trabajársela mucho, amasándola, estirándola, levantándola en alto y proyectándola con fuerza contra la mesa.

Una vez las dos masas en su punto júntense y trabájese un poco el conjunto; a continuación échese éste en un gran barreño, tápese y déjese en un sitio caliente para que leve durante unas dos horas.

Terminado este tiempo procédase a formar los panecillos; para esto hágase rodar encima de un mármol un trozo de masa del tamaño que se quiera darle a los panecillos. Una vez formados déjense levar de nuevo durante una media hora. Terminado este tiempo píntense por encima con huevo batido adicionado de agua y cuézanse a horno caliente.

# CAPITULO X

## Masas fritas

Para que las masas fritas resulten buenas requieren, además de una buena elaboración, que se frían con grasa muy abundante.

Lo mejor para freír es el aceite, pero ha de ser refinado, teniendo además el cuidado de freír primero una corteza de pan *mojado* con agua o vinagre hasta quemarla casi, quitándole de este modo al aceite el gusto o dejo fuerte que pueda tener.

El buen punto para freír cualquier preparado es cuando empieza la grasa a hacer humo.

(Aunque aconsejamos el aceite, puede emplearse, si gusta más, manteca de cerdo o manteca de vaca, agregándole a esta última un par de cucharadas de aceite.)

**Torrijas de crema o crema frita.**

Cantidades.—120 gr. de azúcar molido, 60 gr. de harina fina, 2 huevos, 1/2 litro de leche, limón y canela o vainilla, harina para rebozarlas, los huevos necesarios para rebozarlas, aceite o manteca para freírlas, azúcar glas para espolvorearlas.

Procedimiento.—Pónganse en un cazo los huevos y el azúcar y mézclense bien.

Dilúyase aparte la harina con un poco de leche fría y júntese seguidamente con los huevos y el azúcar.

Aromatícese la mezcla, añadiendo a ésta, sea un pedazo de corteza de limón y otro de canela, sea medio palo de vainilla.

Cuézase el resto de leche y agréguese al preparado, moviéndolo de prisa con el batidor para que no se formen grumos, y póngase a cocer a fuego moderado, moviéndolo sin parar para que no se queme y quede fino, hasta espesarlo, pues esta crema tiene que cuajarse al enfriar.

Viértase entonces en una fuente plana y póngase en sitio fresco.

Nota.—Conviene confeccionar esta crema con anticipación para que esté completamente fría cuando se vayan a cortar las torrijas.

Córtese la crema en trozos cuadrados, pásense éstos por harina y huevo batido y fríanse en aceite o en manteca.



Espolvoréense con azúcar molido y, si se quiere, con canela en polvo. Sírvanse muy calientes.

**Torrijas de crema o crema frita con salsa de frutas.**

Confeccionadas las torrijas, se sirven, enviando a la vez en una dulcera una salsa de fruta caliente: salsa de naranja, de albaricoque, de fresa. (Mírese en este capítulo la receta de las *Croquetas de arroz con leche con salsa de manzana.*)

**Tostadas de crema a la vasca.**

Cantidades.—6 yemas de huevo, un litro de leche, 125 gr. de harina de arroz, 6 ó 7 cucharadas de azúcar molido, un trozo de corteza de limón, azúcar glas y canela en polvo para espolvorearlas.

Nota.—Hay quien en vez de harina de arroz le pone almidón.

Procedimiento.—La leche precisa que sea muy fresca, cruda y sin mezcla de agua (teniendo agua hay que hervir mucho la masa hasta engordarla, resultando menos fina y menos cantidad).

En un cazo se pone la harina de arroz y poco a poco se va desliendo con la leche cruda, teniendo cuidado de que quede bien desleída para que no se formen grumos al cocerla.

Se añade la corteza de limón y el azúcar y se mezcla bien. En otro cazo nuevo (que no sea de aluminio) se ponen las 6 yemas, cuidando mucho de que no caiga clara; se baten un poco y seguidamente se echa la leche, se mezcla bien y se pone a cocer al baño de maría o al fuego moderado sin parar de moverla a una dirección con una cuchara de madera, raspando bien el fondo y paredes del cazo para que no se agarre.

Se conoce que ha engordado bastante cuando la cuchara, al moverse, deja surcos en la masa y sacando la cuchara no cae la masa, sino que se adhiere.

Nota.—Las cremas que integran harina, sea de trigo, arroz o maicena, no se cortan aunque hiervan; al contrario, es conveniente que lo hagan para que no tengan luego sabor a harina cruda.

Hecha la masa se saca a fuentes planas y se deja perfectamente enfriar (disponiendo de una nevera bastarán veinticinco minutos para enfriarla). Una vez fría se corta en tiras a lo largo y luego al través formando cuadros.

Nota.—Siguiendo al pie de la letra la receta, no habrá tropiezos; sin embargo, pudiera darse el caso de que la crema no estuviera lo bastante compacta; entonces, sin inconveniente alguno, puede cocerse de nuevo hasta espesarla; pero como habrá que hacerla enfriar de nuevo, no se podrá utilizar al momento.

Estos cuadros se sacan con la paleta, se envuelven en harina fina previamente tamizada, luego por huevo batido con un poco de azúcar y se fríe con manteca de cerdo o en aceite fino. La grasa ha de ser abundante y estar bien caliente. Se doran, *sin quemarlas*, y se sirven calientes en una fuente, espolvoreándolas abundantemente con azúcar glas mezclado con canela en polvo.

**Tostadas de pan a la vasca.**

INGREDIENTES.—Pan de barra, leche, azúcar, huevos, manteca de cerdo, corteza de canela y canela en polvo.

PROCEDIMIENTO.—Para estas tostadas escójase una barra de pan francés o banderilla de un kilogramo (para que sea bastante ancho y largo). Córtese en rodajas de dos centímetros de grueso, y váyanse colocando una al lado de otra *(nunca amontonadas)*, y rocíense, dejándolas bien cubiertas con leche *caliente* y previamente hervida con un trozo de corteza de canela y azucarada. No se echará la leche hasta que el azúcar esté perfectamente desleído. Déjense así en remojo de tres a cuatro horas.

Cuando se vayan a freír sáquense con cuidado, pasándolas por debajo con la paleta, y váyase dejándolas en una fuente plana, que se habrá colocado algo inclinada para que escurran.

Envuélvanse en huevo batido, adicionado de azúcar, y fríanse en manteca caliente, dándoles vuelta con la paleta y una espumadera, dejándolas doraditas.

Sírvanse *calientes*, espolvoreadas con azúcar y canela.

Los huevos para el rebozo conviene prepararlos en poca cantidad, o bien echando poco a poco en el plato donde se rebozan para que no se hagan caldo con la leche.

**Torrijas de chocolate.**

CANTIDADES.—8 rebanadas de pan de barra, $^1/_4$ de litro (largo) de leche, 100 gr. de chocolate en polvo, 80 gr. de azúcar en polvo, 60 gr. de frutas confitadas, 40 gr. de harina, 3 huevos, una copita de anís, manteca de cerdo o aceite para freírlas, azúcar glas para espolvorearlas.

PROCEDIMIENTO.—Cójase un pan de barra de medio kilogramo, pártase en ocho rebanadas de un centímetro de grueso y pónganse a remojar con leche fría adicionada del anisado.

Pónganse en una cacerolita el azúcar, la harina, el chocolate rallado' dos yemas y una clara, mézclese bien, deslíese poco a poco con la leche restante recién hervida, muévase bien con un batidor, póngase al fuego, removiendo sin parar y raspando bien el fondo y las paredes a fin de que no se agarre. Cuando empieza a cocerse por el centro, retírese, agréguese la fruta confitada cortada a pedacitos y déjese enfriar bien esta crema.

Ya fría tápense con ella cuatro rebanadas del pan remojado y cúbranse con las restantes, pásense por huevo bien batido y fríanse con grasa abundante hasta que queden bien doraditas. Escúrranse, colóquense en un plato, espolvoréense por ambos lados con azúcar glas. Sírvanse.

**Torrijas a la Alcarria.**

CANTIDADES.—400 gr. de pan de molde (inglés) del día anterior, 400 gramos de miel blanca, 50 gr. de azúcar, 10 gr. de canela en polvo, $^1/_4$ de litro de leche, $^1/_2$ litro de aceite, un decilitro de vino de Málaga o moscatel, 2 huevos, un limón.

PROCEDIMIENTO.—Desprovisto el pan de la corteza, córtese a rebanadas de dos centímetros de grueso por cinco de largo y tres o cuatro de ancho, rocíense con el vino de Málaga y espolvoréense con la canela en polvo.



Póngase la leche a hervir con el azúcar y la corteza de limón, y déjese enfriar. Una vez fría, pásense ligeramente las torrijas por la leche; seguidamente pásense por el huevo batido y fríanse con el aceite, dándoles un bonito color dorado (con atención, pues la leche se quema en seguida), y se van sacando a una rejilla. Luego caliéntese la miel y échese sobre las torrijas.

Sírvanse en una fuente, tibias o frías.

**Buñuelos de viento.**

CANTIDADES.—200 gr. de harina, 50 gr. de mantequilla, 4 ó 5 huevos (según su tamaño), $^1/_2$ litro de leche, un poquito de sal, un vaso de agua escaso de los de vino, media corteza de limón rallada, mucho aceite o manteca para freírlos, azúcar glas, canela en polvo o azúcar avainillado para espolvorearlos.

Confecciónese la masa unas dos horas antes de freírla.

PROCEDIMIENTO.—Echense a la vez en un cazo el agua, la leche, la sal, la mantequilla y el limón rallado y hágase cocer a fuego vivo.

Cuando hierva a borbotones, échese de golpe la harina y sepárese del fuego. Dese vueltas con la cuchara hasta ponerlo muy fino. Vuélvase a cocer a fuego moderado, moviéndolo sin parar para que no se agarre, hasta que, recogiéndose como una bola, se despegue del cazo. (Cuanto más se seque la pasta tanto más ligeros y huecos saldrán los buñuelos.)

Retírese el preparado del fuego y, sin tocarlo, espérese a que se enfríe un poco.

NOTA.—Si, a pesar de todo, se ha pegado algo de masa al cazo trasládese ésta a otro recipiente.

Cásquense cuatro huevos en una taza, bátanse un poco y váyase añadiéndolos a la masa en tres o cuatro veces, batiéndola sin parar, pues cuanto más batida esté tanto mejores serán los buñuelos. Después de bien batida déjese reposar un rato.

Póngase en una sartén aceite o manteca en abundancia, pues los buñuelos han de flotar holgadamente, y cuando la grasa empiece a humear échense un par de buñuelos, cerciorándose de este modo de si la masa necesita o no que se le agregue más huevo.

NOTA.—Se han de añadir huevos hasta que los buñuelos queden bien huecos; pero para no adelgazar la masa más de lo debido, añádase el quinto huevo a cucharadas, advirtiendo que esta masa puede llegar a necesitar cinco huevos y medio, y hasta seis, según el tamaño de éstos y la calidad de la harina.

Para confeccionar los buñuelos cójase un poco de masa con la punta de la cuchara, acérquese ésta a la sartén y, empujando la masa con el dedo, hágasela caer en el aceite, friéndola hasta que esté dorada (se fríen varios a la vez).

La grasa no ha de calentarse demasiado, pues los buñuelos entonces se turran, quedando crudos por dentro.

Sírvanse los buñuelos muy calientes, espolvoreados con azúcar glas, canela en polvo o vainilla.

(Si gusta, añádase algo de ron al preparado.)

* * *

Segunda fórmula.

CANTIDADES.—250 gr. de harina, 125 gr. de mantequilla, una cucharadita de sal, 1/4 de litro de agua, una copita de ron, 1/2 corteza de raspaduras de limón o de naranja, 7, 8 ó 9 huevos (según su tamaño), aceite (o manteca) para freírlos, azúcar glas para espolvorearlos.

Confecciónanse exactamente como lo hemos explicado en la anterior fórmula.

**Buñuelos de viento a la italiana.**

Compónense de una masa corriente de buñuelos, a la que se agregan corintos y pedacitos de manzana, y una vez fritos se rellenan con dulce de albaricoque.

CANTIDADES (para 6 personas).—Para la masa: 2 decilitros de agua fría, 50 gr. de mantequilla, 125 gr. de harina, un pellizco de sal, 3 ó 4 huevos (según su tamaño), una cucharada de agua de azahar, 2 manzanas reinetas, 20 gr. de corintos, 1/2 decilitro de ron.

Para el relleno: 250 gr. de dulce de conserva de albaricoque y un par de cucharadas de azúcar glas.

PROCEDIMIENTO.—Pélense las manzanas, córtense en daditos, pónganse en un plato, espolvoréense con azúcar molido y mójense con el ron; resérvense.

Límpiense los corintos, pónganse con las manzanas (mírese la fórmula de los *Corintos*).

Hágase la masa como lo hemos explicado en la receta de los *Buñuelos de viento.*

Escúrranse bien las manzanas y los corintos y añádanse a la masa.

Confecciónense los buñuelos y fríanse como lo hemos explicado en la primera fórmula.

Caliéntese el dulce de albaricoque, y después de practicar con la punta de un cuchillo una aberturita en cada buñuelo llénense éstos con un poco de dulce.

Pásense los buñuelos por azúcar y sírvanse en seguida.

**Buñuelos de viento rellenos con crema.**

Confecciónense los buñuelos como lo hemos explicado y llénense con crema pastelera (mírese la receta de ésta).

**Buñuelos de frutas.**

NOTA EXPLICATIVA.—Los buñuelos se hacen cortando la fruta en rodajas, macerando éstas en un licor (puede suprimirse), y bien rebozadas en una pasta bastante líquida, se fríen en grasa abundante (aceite fino o manteca de cerdo).

Se emplean varias pastas para los buñuelos de frutas; generalmente, todas dan buen resultado; a continuación expondré varias fórmulas de pasta para que se pueda escoger; recomiendo tan sólo se sigan al pie de la letra.

Los buñuelos deben freírse en abundante grasa, bastante caliente para tostar un pedazo de pan en un minuto, y no echar muchos a la vez para que no se enfríe de repente la grasa.



Se han de comer bien calientes (recién fritos) para que la pasta resulte crujiente (al enfriar siempre se ablanda).

**Masa para buñuelos de frutas.**

CANTIDADES (para unos 30 buñuelos).—125 gr. de harina, 3 gr. de sal, 2 decilitros de leche *tibia*, una cucharada de coñac, una cucharada de aceite fino, un huevo.

Aceite abundante o manteca de cerdo para la fritura.

PROCEDIMIENTO.—*La pasta se confeccionará con tres horas de anticipación.*

En una vasija póngase la harina, pasándola por un tamiz; hágase un hueco en el centro y póngase en él la sal, una yema de huevo, una cucharada de aceite y otra de coñac (o de ron). Mézclese todo con una cuchara, añadiendo poco a poco la leche *tibia.*

NOTA.—No se puede indicar exactamente la cantidad de leche, ya que depende de la calidad de la harina (según la clase, embeben más o menos); sin embargo, como norma diremos que el preparado estará en buen punto cuando al levantar la cuchara y al escurrir su contenido queda envuelto en una capita de masa, como lo hemos explicado para las cremas. En término culinario se llama a esto *napar* (1).

Subrayamos lo de la leche *tibia*, pues tiene su importancia que lo esté; demasiado fría, no une bien (al menos se tarda más), y demasiado caliente, corre peligro de formar grumos en la harina.

Esta mezcolanza se ha de batir poco para que no se ligue (ligándose no se pega bien a la fruta), y se ha de confeccionar de prisa por igual motivo.

Hecha la masa, tápese la vasija y déjese reposar por espacio de tres horas a calor suave (en la cocina y acercada al fogón); esto no quiere decir que se ha de cocer, ni tan siquiera calentarse.

Cuando se vaya a emplear se le agregará, con los cuidados de siempre, una clara batida a punto de nieve (sin revolver, haciendo la mezcla con una espumadera). Una vez puesta la clara, se empleará en el acto.

NOTA.—Como es casi imposible el batir bien una sola clara, pónganse dos, y utilícese sólo la mitad de lo batido.

* * *

Receta segunda.

CANTIDADES (para unos 25 ó 30 buñuelos).—100 gr. de harina, una yema de huevo, una cucharada de ron, una cucharadita (de las de café) de sal, 1 1/4 decilitros de agua tibia, 30 gr. de mantequilla, una clara batida en punto de nieve.

Tiempo necesario: ha de reposar por espacio de tres horas *cuando menos.*

PROCEDIMIENTO.—Póngase la mantequilla en un cacito y hágase derretir a fuego muy suave, pues no se ha de freír; retírese con cuidado la espuma que suba a la superficie, y una vez bien espumada, y cuando haya tomado el aspecto de aceite, retírese del fuego; déjese reposar un poco; vuélvase a espumarla (si es necesario), y resérvese en un sitio templado para que se conserve líquida (sin cocer).

Todo esto se hace (es mucho más rápido el hacerlo que el explicarlo)

(1) Este vocablo, como tantos otros, es un galicismo, y volvemos a decir que las palabras que no se entiendan deben buscarse su significado en el *Vocabulario.*

porque si no se purificara la mantequilla, toda esta espuma saldría al freír los buñuelos y les comunicaría mal sabor y peor aspecto.

Cójase una vasija, échese en ella la harina, *pasándola* por un tamiz. Con una cuchara hágase un hueco en el centro de la harina, dejándolo limpio de ella; en este espacio pónganse la yema de huevo, la sal y el ron; mézclense primero estos tres ingredientes, removiéndolos con la cuchara. Bien diluída la yema, únase con la harina, añadiendo poco a poco el agua *tibia* y removiéndola con la cuchara, pero cuidando mucho de batirla (para que no se ligue, pues entonces no se pega a la fruta). Añádase entonces la mantequilla, derretida *con precaución* para que no caiga el depósito negruzco del fondo.

Tápese la vasija y consérvese en un sitio abrigado. Ha de reposar, *cuando menos*, tres horas.

Al momento de emplearla se le añade la clara batida en punto de nieve.

NOTA.—Como es casi imposible el batir bien una clara sola, pónganse dos, y utilícese sólo la mitad de lo batido.

* * *

Receta tercera.

NOTA.—Esta receta es la más sencilla y rápida, pues no necesita reposar.

CANTIDADES (para unos 25 ó 30 buñuelos).—115 gr. de harina, un huevo, 2 decilitros de leche, un pellizco de sal, 1 1/2 cucharaditas de levadura en polvo Royal.

PROCEDIMIENTO.—Mézclense la harina, la sal y la levadura en polvo Royal; pásese todo por un tamiz, añádanse el huevo batido y la leche y bátase hasta obtener una masa suave. Utilícese.

SEGUNDO PROCEDIMIENTO.—Mézclense la harina y la levadura en polvo Royal. Bátase un huevo como para tortilla. Deslíese la harina con un poco de agua tibia (ha de quedar muy espesa); mézclese con el huevo; échese un pellizco de sal fina. Bátanse seguidamente una o dos claras a punto de nieve; agréguense a la masa. Utilícese.

**Manera de freír los buñuelos de frutas.**

La fruta se pela y luego se corta en rodajas finas; generalmente se ponen en maceración con azúcar, zumo de limón o naranja o algún licor, y cuando se vayan a freír habrá que escurrirlas bien y hasta secarlas con un paño, pues en estando mojadas la masa de buñuelos no se pega.

Preparadas las frutas, se pone a calentar la grasa (aceite fino o manteca de cerdo); como dijimos antes, la grasa ha de ser muy abundante para que el buñuelo se bañe holgadamente (en poniéndola escasa, el buñuelo se refríe y no se ahueca).

Cójase también (a poder ser) una sartén honda, échese en ella la grasa y caliéntese (estará en punto cuando levante humo y tueste un pedazo de miga de pan en un minuto).

La grasa ha de tener un grado de calor bastante elevado; si no, la masa, en vez de abuñolarse, se desparrama en la sartén.

En buen punto la grasa, váyanse remojando los trozos de fruta, uno por uno, en la masa, que se tendrá preparada, y, previamente escurridos, váyanse echando, uno por uno, en la fritura.



Una vez puestos todos y en pleno hervor, si se ve que la grasa calienta demasiado y corren peligro de tostarse de repente, sin inflarse, se separará un poco la sartén, volviendo a ponerla a fuego vivo si se ve que el calor de la grasa decrece demasiado.

NOTA.—Aunque haya quien crea lo contrario, el freír *bien* tiene su intríngulis y no se aprende de repente.

Se dará vuelta a los buñuelos con una espumadera, y se van retirando los que están ya, dejándolos encima de una servilleta para que apuren.

Se vuelve a calentar la grasa y a freír más buñuelos hasta concluir.

Los buñuelos de frutas se han de servir inmediatamente; si *esperan, desmerecen.*

Se sirven en una fuente sobre una servilleta, bien espolvoreados de azúcar glas.

**Buñuelos de manzanas.**

Para las manzanas se empleará la masa primera o la tercera.

La cantidad de masa está calculada para seis manzanas.

PROCEDIMIENTO.—Elíjanse seis manzanas bien sanas y de un tamaño mediano, pélense y córtense en rodajas finas (si se han de freír tal cual, no se preparan hasta última hora para que no obscurezcan, y si se ponen en maceración se preparan una hora antes).

Los discos de manzana se remojarán en la masa y se freirán como lo hemos explicado (mírese *Manera de freír los buñuelos de frutas*), y se servirán bien espolvoreados de azúcar glas avainillado o, si gusta más, azúcar glas mezclado con canela en polvo.

Si se quiere macerarlas se pondrán las rodajas de manzana en un plato; se espolvorearán con tres cucharadas de azúcar en polvo, agregándoles una cucharada de jugo de limón o naranja y dos cucharadas de un licor: ron, coñac, curaçao, kummel, etc.

NOTA.—Para que las manzanas queden mejor bañadas de pasta se secan con un paño una vez maceradas, y se envuelven en fécula, y bien sacudidas, se bañan en pasta de freír.

*Presentación del postre.*—Los buñuelos de manzanas podrán servirse sencillamente espolvoreados de azúcar glas o, lo que resulta mucho más sabroso, enviando a la vez una salsa de frutas. (Mírese *Croquetas de arroz con leche con salsa de naranja*, etc.)

**Buñuelos de plátanos** *(Bananas fritters).*

CANTIDADES (para 6 personas).—6 hermosos plátanos, 3 ó 4 cucharadas de ron, 3 cucharadas de azúcar fino, y azúcar glas para espolvorear los buñuelos.

(Para la masa de buñuelos mírese la receta segunda y aplíquese íntegra, pues sus cantidades corresponden a seis plátanos.)

PROCEDIMIENTO.— Pélense los plátanos; córtense en dos, en el sentido de la largura, y cada mitad en dos, resultando cuatro trozos de cada plátano. Pónganse estos trozos en un plato con azúcar glas; espolvoréense con más azúcar glas y rocíense con ron; ténganse en maceración durante más de media hora, cuidando de darles la vuelta para que se impregnen bien.

Cuando se vayan a freír, séquense con un paño, envuélvanse en fécula, y bien sacudidos para que caiga la sobrante, se bañan de pasta de freír y se fríen como hemos explicado en la receta primera.

Se servirán que quemen y abundantemente espolvoreados de azúcar glas.

Por este orden se podrán hacer buñuelos de peras, de melocotón, etc.

**Churros.**

CANTIDADES.—500 gr. de harina, $^1/_2$ litro de agua, 6 gr. de sal de cocina, aceite para freírlos, azúcar glas para espolvorearlos.

PROCEDIMIENTO.—En un cazo pónganse el agua y la sal, y cuando arranca el hervor incorpórese la harina. Mézclese bien con una espátula hasta obtener una masa espesa, pero muy fina (aproximadamente se necesitarán unos dos minutos) y déjese enfriar. Llénese entonces la churrera, váyase vertiéndola en el aceite muy caliente y muy abundante, moviendo los churros para que se frían bien.

Una vez tostados, sáquense escurriéndolos del aceite, colóquense sobre una escurridora o rejilla, y para servirlos espolvoréense con azúcar glas.

**Churros selectos.**

CANTIDADES.—Un vaso de los de agua de harina, $^1/_2$ vaso de leche, $^1/_2$ vaso de agua, una clara de huevo, un poco de sal, aceite en abundancia para freírlos, azúcar molido fino para espolvorearlos.

PROCEDIMIENTO.—Échese en un cazo medio vaso de agua, medio de leche, un poco de sal y hágase hervir hasta que el líquido suba; añádase entonces la harina, moviéndola con brío para que no se apelote ni se pegue al cazo; cuézase por espacio de unos minutos, dándole vueltas con la cuchara.

Apártese entonces de la lumbre, agréguese la clara de huevo y déselé vueltas a la masa hasta ponerla fina.

Déjese en reposo un rato para que se enfríe.

Llénese entonces de masa la churrera, váyase vertiéndola en aceite *muy caliente y muy abundante*, moviendo los churros para que se frían bien.

Una vez tostados, sáquense bien escurridos del aceite, colóquense sobre una escurridora o rejilla, y para servirlos espolvoréense con azúcar.

**Las crêpes.**

Las crêpes es un postre de origen francés que va extendiéndose mucho y viniendo a ser una especie de pestiño sumamente delgado. Las crêpes se sirven sencillamente espolvoreadas con azúcar glas o rellenas de crema, mermelada, etc., denominándose entonces *Crêpes a la Suzette*, *Crêpes Gil Blas*, etc., etc. Algunas requieren ser flameadas, rociándolas con licores variados.

Ahora bien; para que resulten buenas se han de hacer sumamente delgadas (del grueso de una oblea) y comerlas en seguida. Su pasta, siendo siempre por un estilo, y su preparación y fritura siempre también los mismos, daremos a continuación una receta-tipo muy detallada para que sirva de norma a las restantes.



**Crêpes sencillas.**

Receta-tipo.

CANTIDADES (para unas 12 crêpes).—125 gr. de harina fina, 3 huevos, 30 gr. de mantequilla, 2 $^1/_2$ decilitros de leche, 15 gr. de azúcar, 5 gr. de sal fina, 2 cucharaditas de agua de azahar, 2 cucharaditas de ron.

NOTA.—En vez de agua de azahar se pondrá, si gusta más, cualquier otro perfume, ralladuras de corteza de limón o naranja, vainilla o canela, y substituir el ron con coñac, anís, cointreau, o suprimir todo licor (el perfume y el licor son facultativos, así como el aumentar la cantidad de éste si gustan fuertes).

PROCEDIMIENTO.—En una vasija póngase la harina; hágase un hueco en medio; échense en él los huevos, el azúcar y la sal.

Hágase hervir la leche, retírese de la lumbre, añádasele la mantequilla, partida en dos o tres cachos para que se derrita antes.

Remuévanse los huevos con una espátula de madera, mézclense con la harina, deslíense con la leche, añádanse el ron y el agua de azahar, y se pasa por un colador chino.

Una vez hecha la masa, puede ser empleada en seguida o esperar (según convenga). Se conservará en sitio abrigado.

*El frito de las crêpes.*—Téngase una sartén muy pequeña (la de freír los huevos); úntese ligeramente con un pincel con aceite fino, o con manteca de cerdo, o, lo que es mejor aún, con mantequilla (1) clarificada (aconsejamos se dé la preferencia a ésta; pero sea cualquiera la grasa escogida se juntará muy ligeramente apenas, pues esta pasta no ha de freírse).

NOTA.—Hay quien se contenta con dar a la sartén, calentada, una ligera pasada con un pedazo de tocino (de la parte de la corteza), y algunos profesionales hasta no engrasan la sartén; pero resulta muy difícil; por tanto, aconsejamos se pinte ligeramente con mantequilla clarificada o con aceite *muy fino*.

Caliéntese la sartén (las crêpes se han de hacer a fuego vivo, pero sin quitar las arandelas del fogón), viértanse entonces una o dos cucharadas grandes (según sea el tamaño de la sartén) del líquido preparado, moviendo la sartén para que se esparza con rapidez por todo el fondo de la misma, formando una capita delgada (del grueso de una oblea), despegando los bordes con un cuchillo, y cuando comience a tomar color déselé la vuelta para que lo adquiera por el otro lado (con un poco de práctica se las hace dar la vuelta haciéndolas saltar; si no, pasándoles por debajo una espumadera o la paleta), y, como es natural, el segundo lado se cuece antes que el primero. Una vez en punto, se saca la crêpe, haciéndola resbalar en un plato calentado y conservado al calor.

Se repite la misma operación: pringado de la sartén y fritura de la crêpe hasta concluir con el líquido, y se van poniendo una sobre otra en un montón.

*Presentación de las crêpes.*—Las crêpes se han de presentar *muy calientes;* se dejan tal cual, o bien se enrollan o se doblan en dos o en cuatro (como un pañuelo de bolsillo), y se espolvorean con azúcar glas *cuando se vayan a servir.*

NOTA.—Aconsejamos no se espolvoreen con anticipación, pues el azúcar las ablanda; hay hasta quien aconseja lo haga cada cual en su plato, y asimismo y por

(1) Se clarifica la mantequilla derritiéndola al baño de maría, espumándola y aprovechando solamente la parte clara, tirando el suero del fondo.

igual motivo son muchos los que prefieren que, en vez de ponerles el relleno en la cocina, se sirva éste aparte en una dulcera.

Hágase como se quiera, desde luego que las crêpes resultarán más crocantes; pero también de esta forma hará falta más relleno o guarnición.

*Manera de rellenar las crêpes.*—Una vez hechas, se extienden encima de una mesa, y en cada una se pone una cucharada de relleno: mermelada, cremas variadas, mantequillas aromatizadas, etc.; seguidamente se doblan en dos, tres o cuatro dobleces (como un pañuelo de bolsillo), se espolvorean con azúcar glas y se colocan en una fuente con servilleta.

*Manera de flamear las crêpes.*—Colocadas en la fuente (de plata o metal), se rocían con un poco del mismo licor que lleva la pasta, y se prenden en el mismo comedor a fin de presentarlas en llamas.

*Observaciones sobre las crêpes.*—No hay que desanimarse si no resultan bien las dos o tres primeras crêpes; será que la sartén no está bastante caliente aún.

Si después de hechas cinco o seis crêpes, la última tiene tendencia a agarrarse, es señal que la sartén está demasiado caliente y habrá que dejarla enfriar un poco antes de volverla a emplear. Los profesionales suelen emplear simultáneamente varias sartenes para que las crêpes no se enfríen.

**Crêpes rellenas con mermeladas.**

La pasta será la misma, variando el perfume y el licor según la clase de fruta; para la mermelada de fresa se pondrá limón y coñac, o kirsch; para la de albaricoque, vainilla y kirsch; para la de naranja, limón y curaçao, o cointreau; para la de manzana, corteza de naranja, calvado o marrasquino o ron; para el cabello de ángel, canela y anís, etc., etc.

**Crêpes Suzette.**

Crêpes salseadas con crema mantequilla al coñac, adicionada de limón y naranja.

CANTIDADES (para 12 piezas).—Para la pasta: 125 gr. de mantequilla, 4 yemas de huevo, una clara de huevo, 2 decilitros de leche, 5 gr. de sal, 5 gr. de azúcar, 30 gr. de mantequilla, 2 cucharadas de coñac, 2 cucharadas de horchata de almendras.

Para la salsa: 60 gr. de harina, 1/2 decilitro de coñac, una naranja, una cucharadita de jugo de limón, 2 terrones de azúcar, 40 gr. de mantequilla para pringar la sartén.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese la pasta como lo hemos explicado en la receta-tipo. Póngase ésta en una vasija de loza; téngase en un sitio abrigado; conviene darle un reposo de varias horas; cuando menos, cinco o seis horas.

*La salsa.*—En una compotera échese el coñac, añadiéndole la mantequilla, dividida en trocitos menudos; el jugo de la naranja, el limón y los dos trozos de azúcar, que se habrán frotado en la corteza de la naranja. (Mírese *Azúcar aromatizado.*)

Estas crêpes se salsean en el comedor. Una vez hechas se hace como sigue: Se coloca una fuente de metal sobre un infernillo prendido. Con una cuchara se vierten en la fuente un trocito de mantequilla y un poco de la salsa. Colóquese encima una crêpe; espolvoréese con azúcar; póngase sobre



la crêpe otro trocito de mantequilla y un poco de la salsa, extendiéndola por todo. Dóblese en dos; añádase más salsa; vuélvase a doblar en cuatro; échese más salsa (ha de quedar bien impregnada de salsa), y hágase escurrir en el plato del que ha de ser servido el primero. Los platos han de estar bien calientes. La crêpe queda reblandecida y bien impregnada.

Se ha de operar de prisa.

**Crêpes a la Lison.**

Unas crêpes rellenas con una crema pastelera adicionada de avellanas tostadas y picadas y acarameladas al horno.

CANTIDADES (para unas 20 piezas).—150 gr. de harina, 60 gr. de azúcar fino, 10 gr. de azúcar avainillado, 30 gr. de mantequilla, 3 huevos medianos, 3 decilitros de leche hervida, 3 gr. de sal fina, una cucharada de coñac, 20 gr. de mantequilla para untar la sartén, 50 gr. de azúcar glas para acaramelarlas.

Para la crema: 90 gr. de azúcar fino, 10 gr. de azúcar avainillado, 25 gramos de harina, 3 yemas de huevo, unas 8 ó 10 avellanas.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese la masa como lo he explicado en la receta-tipo.

Confecciónese una crema pastelera (mírese *Crema pastelera*), adicionándole las avellanas, que se habrán mondado, picado fino y tostado ligeramente al horno.

Háganse las crêpes; extiéndanse encima de una mesa; póngase una cucharada de crema en cada una; enróllense; colóquense en una placa de horno; espolvoréense con azúcar glas y métanse a horno arrebatado; retírense en cuanto se forme como una capita de caramelo. Este acaramelado es casi instantáneo, cuestión de segundos si el horno está en condiciones; por tanto, no hay que descuidarse, pues al menor descuido se quemaría.

Sírvanse en una fuente sobre servilleta.

**Crêpes Gil Blas.**

Postre exquisito.

Crêpes rellenas con una crema mantequilla al coñac, adicionada de avellanas y perfumada al limón.

CANTIDADES (para unas 12 crêpes).—Para la masa: 125 gr. de harina, 30 gr. de mantequilla, 2 ó 3 huevos (según su tamaño), 2 1/2 decilitros de leche, 2 cucharaditas de coñac, 2 cucharaditas de jarabe de horchata de almendras, 3 gr. de sal fina.

Para la mantequilla de avellanas: 60 gr. de mantequilla, 50 gr. de azúcar glas, 2 cucharadas de coñac, 6 avellanas, 5 ó 6 gotas de zumo de limón, 1/2 cucharadita de azúcar de limón.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en una vasija la harina; hágase un hueco en medio; échense en él los huevos y la sal.

Hágase hervir la leche; retírese de la lumbre; añádasele la mantequilla en trozos para que se derrita antes.

Bátanse los huevos con una espátula de madera; mézclense con la harina; añádanse la leche, el coñac y el jarabe de horchata.

Una vez hecha la masa puede emplearse en seguida o aguardar (según convenga).

*Confección de la mantequilla de avellanas.*—Násquense las avellanas, sacándolas enteras; métanse unos minutos en el horno, y para quitarles el pellejito frótense entre las palmas de las manos, o bien, si están ya sin las cáscaras, escáldense unos minutos en agua hirviendo para mondarlas fácilmente, secándolas después en el horno.

Ya mondadas, píquense con el machete sobre una tabla.

Frótese la corteza de un limón con un terrón de azúcar, y a medida que éste vaya impregnándose de zumo, ráspese lo impregnado hasta conseguir la media cucharadita necesaria. (Mírese *Azúcar aromatizado.*)

Póngase la mantequilla en una taza previamente calentada, dándole vueltas con una cuchara hasta ponerla como una crema; añádanse el azúcar, batiéndolo bien, y en seguida las avellanas picadas, las gotas de limón, la media cucharadita de azúcar de limón y el coñac. El preparado ha de conservarse como una crema espesa.

Se fríen las crêpes como lo hemos explicado en la receta-tipo.

Una vez fritas, úntense con la mantequilla de avellanas; dóblense en cuatro dobleces (como un pañuelo); espolvoréense con azúcar glas y sírvanse muy calientes.

* * *

Estas mismas crêpes pueden hacerse rellenándolas de otras cremas de mantequilla al café, al praliné, a lo pistachos, y variando los licores: chartreuse, curaçao, marrasquino, etc.

**Otra manera de crêpes.**

Estas crêpes son exquisitas, mucho más frágiles que las anteriores, y no se enrollan, ni se doblan, ni se rellenan, ni se flamean. Se sirven tal cual, sencillamente espolvoreadas con azúcar glas. Si se quiere se podrá servir a la vez una mermelada y, mejor aún, una jalea.

Estas crêpes, en vez de leche, llevan como líquido cerveza (que mis lectores no se asusten); no se nota en el conjunto, y es lo que las hace levar; y, en vez de mantequilla, aceite fino.

CANTIDADES. (para unas 20 piezas).—2 ó 3 huevos (han de pesar en conjunto 150 a 160 gr.), 125 gr. de harina, 3 gr. de sal fina, 10 gr. de azúcar aromatizado de limón, $^{1}/_{2}$ vaso de cerveza, 1 $^{1}/_{4}$ decilitros de agua tibia, una copita de ron, un limón de corteza gruesa, 2 $^{1}/_{2}$ cucharadas de aceite fino.

PROCEDIMIENTO.—Empiécese por aromatizar el azúcar; para esto ténganse unos terrones y frótense en el limón hasta que absorban el zumo que contiene la corteza. (Mírese *Azúcar aromatizado.*) Como comprenderán mis lectores, no tiene la menor importancia que sean gramos más o gramos menos los obtenidos.

Póngase este azúcar en un barreñito de loza; agréguense los huevos, la sal, el aceite, el ron y la mitad de la cerveza. Bátase esta mezcolanza hasta ponerla espumosa; añádase entonces la harina, previamente tamizada, y hágase la mezcla removiéndola con una espátula de madera, y cuando esté fina dilúyase con el resto de cerveza; tápese y déjese en un sitio abrigado, sin moverla, por espacio, *cuando menos, de cuatro horas* para que la levadura de la cerveza haga su efecto.

Cuando se vayan a hacer las crêpes se le añade el agua tibia.

Si la primera crêpe resultara espesa y poco fina habría que agregar a la



masa más agua, echándola a poquitos hasta conseguir el buen punto; la pasta, al final, siempre queda más gorda; habrá, por tanto, que adelgazarla.

Si, por el contrario, la masa resultara demasiado delgada habría que darle más consistencia, añadiéndole un huevo batido como para tortilla.

Sírvanse bien calientes en una fuente redonda sobre servilleta y abundantemente espolvoreadas con azúcar glas avainillado.

**Escarapelas o rosas.**

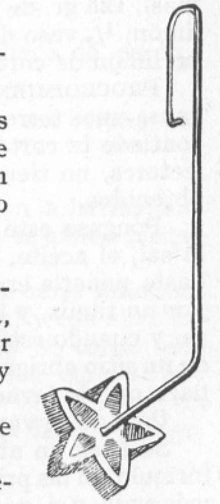
CANTIDADES.—500 gr. de harina, 3 huevos, una cucharada de ron o aguardiente, un poco de agua de azahar (1), un pellizco de sal fina, leche y agua (mitad y mitad) lo necesario, aceite o manteca abundante para freírlas, azúcar glas para espolvorearlas.

NOTA.—Prepárese la masa con dos o tres horas de anticipación y téngase en reposo en sitio abrigado.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un barreño (lebrillo) los huevos, el aguardiente, el agua de azahar y la sal; bátase como para tortilla, añádase un poco de leche aguada y en seguida la harina, moviéndolo poco para que la masa no tome correa.

Déjese reposar por espacio de dos o tres horas.

Hágase calentar una gran sartén de aceite o de manteca, échense en ella dos o tres escarapelas, como prueba, añadiendo a la masa leche aguada hasta darles el espesor necesario. (Serán tanto mejores cuanto más delgadas y frágiles.)



Molde para escarapelas

Las escarapelas se modelan con un molde especial, que se adquiere en las ferreterías.

Métase el molde *solo* en la grasa hasta calentarlo; inmediatamente métase en el preparado, cuidando de no sumergirlo del todo, y *en seguida* vuélvase a meterlo en la grasa. Al cabo de pocos instantes la escarapela se desprende y flota en la grasa. Cuando ha tomado bonito color dorado se la levanta con la espumadera, haciéndola escurrir antes de colocarla en un plato (se fríen varias a la vez y siempre se ha de tener el molde sumergido en aceite, sacándolo únicamente para sumergirlo en la masa a cada escarapela).

NOTA.—La parte de encima del molde ha de quedar limpia de masa, pues sin ese requisito no podrá desprenderse sola la escarapela.

Las escarapelas son mejores cuanto más calientes se coman.

Espolvoréense con azúcar glas.

Esté como esté la masa, las primeras escarapelas salen *siempre* defectuosas debido a que el molde no se ha templado bien aún.

* * *

Segunda fórmula.

CANTIDADES.—150 gr. de harina, 6 huevos. Por cada huevo se añadi-

(1) Podrá substituirse por corteza rallada de naranja o de limón.

rán una cucharada de aguardiente y otra de agua. Aceite para freírlas. Azúcar glas para espolvorearlas.

PROCEDIMIENTO.—Exactamente como la primera fórmula; después de la primera escarapela se verá si se ha de añadir más agua a la masa.

* * *

Tercera fórmula. Estas crêpes son exquisitas, mucho más finas y frágiles que las anteriores.

En vez de leche llevan cerveza (que mis lectores no se asusten); la cerveza se usa mucho como levante, y no se nota en el conjunto; yo les digo que hagan la prueba.

CANTIDADES.—2 ó 3 huevos (han de pesar en conjunto de 150 a 160 gramos), 125 gr. de harina, 3 gr. de sal fina, 10 gr. de azúcar aromatizado con limón, $^1/_2$ vaso de cerveza, 1 $^1/_4$ decilitros de agua tibia, una copita de ron, un limón de corteza áspera, 2 $^1/_2$ cucharadas de aceite fino.

PROCEDIMIENTO.—Empiécese por aromatizar el azúcar; para esto ténganse unos terrones y frótense en el limón hasta que absorban el zumo que contiene la corteza. (Mírese *Azúcar aromatizado.*) Como comprenderán mis lectores, no tiene importancia que sean gramos más o gramos menos los obtenidos.

Póngase este azúcar en un barreñito de loza; agréguense los huevos, la sal, el aceite, el ron y la mitad de la cerveza. Bátase esta mezcolanza hasta ponerla espumosa; añádase entonces la harina, previamente pasada por un tamiz, y hágase la mezcla, removiéndola con una espátula de madera, y cuando esté fina dilúyase con el resto de la cerveza; tápese y déjese en un sitio abrigado, sin moverla, por espacio, *cuando menos, de cuatro horas* para que la levadura de la cerveza haga su efecto.

Cuando se vayan a freír las escarapelas se les añade el agua tibia.

Se fríen en abundante aceite, como lo hemos explicado en la primera fórmula. Si las primeras escarapelas resultaran espesas, habría que agregar más agua; y si, por el contrario, resultara la masa demasiado delgada, habría que darle más cuerpo agregándole un huevo batido como para tortilla.

Sírvanse bien espolvoreadas de azúcar glas.

**Tostones de monja.**

CANTIDADES.—500 gr. de harina, una taza grande de aceite, una taza grande de vino moscatel, aceite para freírlos, azúcar glas y canela en polvo para espolvorearlos.

PROCEDIMIENTO.—Amásese todo junto hasta que la masa haga correa, alísese entonces con el rodillo y córtense en discos con el cortapastas.

Fríanse los discos con mucho aceite, conociendo que la pasta está bien trabajada si cuando están fritos los discos por un lado se vuelven solos por el otro. Espolvoréense con azúcar y canela en polvo después de escurrirles el aceite y sírvanse calientes.

**Pestiños (pastelillos andaluces).**

CANTIDADES.—400 gr. de harina, una jícara de aceite caliente, 2 jícaras de vino blanco caliente, unos pocos granos de anís, 500 gr. de miel, aceite para freírlos, grageas para espolvorearlos.



PROCEDIMIENTO.—Póngase en un lebrillo (barreño) la harina, agregándole el aceite, el vino blanco caliente, unos granos de anís; mézclense bien y amásese hasta ponerlo fino.

Estírese con el rodillo hasta ponerlo muy delgado y córtese la pasta en óvalos.

Háganse freír en aceite muy caliente, escúrranse y resérvense.

Hágase hervir una libra de miel, añadiéndole un poco de agua y sumérjanse en ello los pestiños, escúrranse, pónganse unas grageas encima (no es indispensable) y vayánse colocando en un frutero de cristal. Viértase sobre ellos un poco más de miel.

**Pestiños madrileños.**

CANTIDADES.—250 gr. de harina floja, 50 gr. de manteca de cerdo, 5 gr. de sal, una copa de anís, $^1/_2$ decilitro de agua.

**NOTA.—La cantidad exacta de agua no se puede especificar con certeza; se echará la precisa para empastar todos los ingredientes de modo que resulte una masa consistente.**

PROCEDIMIENTO.—Sobre la mesa se forma un círculo con la harina; en el centro se ponen todos los ingredientes complementarios y se amasa hasta formar una masa que no se pegue a las manos.

Una vez preparada la masa se deja descansar durante unos minutos y luego se empolvan la mesa y la masa con harina (la justa) y con el rollo de madera se extiende, dejándola del grueso de una oblea; se cortan en rectángulos de cinco centímetros de ancho por 10 de largo, se enrollan en forma de espiral y se fríen con abundante aceite fino.

Recién fritos y bien escurridos se bañan en un jarabe de frutas (véase *Jarabe de frutas*).

**Mingolillos.**

CANTIDADES.—250 gr. de almendras molidas, 250 gr. de avellanas molidas, 250 gr. de azúcar molido, 4 huevos, canela molida al gusto, aceite para freírlos, miel y azúcar glas para envolverlos.

PROCEDIMIENTO.—Mézclense bien las almendras, avellanas, azúcar, huevos y canela. Háganse porciones alargadas, depositándolas a medida en bandejas empolvadas con harina; cuando han tomado suficiente consistencia fríanse en aceite hirviendo; ya frías se pasan por miel y azúcar glas, y si gusta espolvoréense también con canela.

**Maravillas.**

CANTIDADES.—500 gr. de harina, 100 gr. de azúcar molido, 60 gr. de mantequilla, una cucharada de aguardiente, una cucharada de agua de azahar, dos pellizcos de sal, un poco de leche, aceite, manteca o mantequilla en abundancia para freírlas.

PROCEDIMIENTO.—Póngase sobre un mármol la harina, ahuéquese el centro, pónganse en el hueco todos los demás ingredientes, menos la leche.

Amásense, añadiéndoles la leche necesaria, hasta confeccionar una masa ni dura ni floja.

Se amasará con fuerza, pues cuanto más se sobe la masa tanto mejor resultarán las maravillas.

Déjese entonces el preparado en reposo por espacio de unas tres horas, cubriéndolo con una servilleta humedecida para que no se seque.

Vuélvase a trabajar la masa por espacio de cinco minutos, extiéndasela con el rodillo hasta ponerla del espesor del canto de un duro; con el cortapastas recórtese en discos y cada disco se cortará en cuatro, haciendo uso de un cuchillo untado con aceite.

Háganse freír las maravillas en aceite o manteca abundante, sacándolas, una vez doradas y huecas, con la espumadera.

Háganse escurrir, espolvoréense con azúcar glas y sírvanse.

NOTA.—Consérvanse buenas, cuando menos, unos ocho días y cómense frías o calientes, a capricho.

**Faramallas.**

CANTIDADES.—500 gr. de harina, 100 gr. de mantequilla, 100 gr. de azúcar molido, 4 yemas de huevo, una copita de coñac, un decilitro de agua, un pellizco de sal, una corteza de limón rallada, aceite en abundancia para freírlas, azúcar glas para espolvorearlas.

PROCEDIMIENTO.—Pásese la harina por un cedazo, colóquese en montón sobre la mesa, ahuéquese el centro, pónganse en el hueco todos los demás ingredientes, mézclense bien primero y en seguida únanse con la harina, trabajando poco la masa para que no adquiera correa. Tritúrese dos veces el preparado hasta ponerlo fino (mírese *Trituración de las masas*); recójase, hágase una bola muy lisa y póngase en reposo al fresco por espacio, cuando menos, de dos horas (envuélvase la bola de masa en una servilleta humedecida para que no se seque).

Vuélquese entonces sobre un mármol, extiéndase hasta darle a la masa el espesor de tres milímetros y córtese como se quiera (discos, cuadrados, etc.); a medida váyanse dejando sobre una tabla espolvoreada con harina y déjense en reposo al fresco por espacio de otros veinte minutos.

Háganse freír en aceite o en manteca y espolvoréense con azúcar glas. Cómense frías o calientes, a capricho.

**Croquetas de fruta.**

Peras, manzanas, plátanos, etc.

CANTIDADES.—500 gr. de fruta (peso neto), 300 gr. de azúcar, una naranja, canela, vainilla a gusto, un huevo, vino blanco y harina, aceite o manteca para freírlas.

PROCEDIMIENTO. — Pélese la fruta escogida, sepárese la pulpa, pesese.

Pónganse en un cacito la fruta, el azúcar y el zumo exprimido de una naranja y hágase cocer, dándole vueltas con la cuchara para que no se pegue, hasta que quede hecho una pasta, y déjese enfriar.

Deslíese un poco de harina en vino blanco y huevo batido.

Háganse las croquetas con dos cucharas, envuélvanse en el preparado de harina y háganse freír con grasa abundante, hasta que queden doradas.

Sírvanse frías espolvoreadas con azúcar glas.



**Croquetas de arroz con leche.**

Es un postre vulgar, pero que gusta a mucha gente, sobre todo a los niños; pueden servirse sencillamente espolvoreadas de azúcar, o darles más importancia, enviando a la vez un jarabe de fruta.

CANTIDADES.—Para 12 croquetas: 100 gr. de arroz, 60 gr. de azúcar fino, 25 gr. de mantequilla, 2 huevos, $^3/_4$ de litro de leche, $^1/_2$ corteza de limón, un trozo de canela, una cucharadita de aceite fino, un pellizco de sal, pan rallado para empanarlas, manteca de cerdo o aceite fino para freírlas, azúcar glas para espolvorearlas.

NOTA.—No gustando, suprímase la mantequilla, aunque no lo aconsejamos.

PROCEDIMIENTO. — En una cacerolita póngase el arroz, cúbrase con agua fría, póngase al fuego y hágase hervir durante cinco o seis minutos (desde que rompe el hervor). Terminado esto échese el arroz en una escurridora, refrésquese en el chorro de la fuente, hágase escurrir *perfectamente* (ha de estar bien seco para no aguar luego la leche).

Póngase la leche a cocer y hágasela hervir hasta dejarla reducida a medio litro (se hace esto para mejorarla por si tuviera agua). En la leche hirviente échese el arroz, el azúcar, la sal, el limón, la canela y la mantequilla. Remuévase con una cuchara hasta que vuelva el hervor; tápese entonces y cuézase a fuego lento, ***sin revolverlo*** más hasta que esté bien cocido, pero sin caer en papilla (aproximadamente a la hora; pero para mayor seguridad compruébese; el arroz ha de estar blando, pero conservándose entero el grano). Retírese entonces de la lumbre; añádase el huevo batido como para tortilla (con cuidado para que no se corte). Vuélvase a ponerlo al fuego y a cocerlo durante unos cuatro minutos más; retírese entonces, échese todo en una fuente y déjese *perfectamente* enfriar (en caliente no se modelan bien las croquetas y se revientan al freír).

Cuando se vayan a freír las croquetas téngase todo preparado: la masa, dividida en 12 trozos; el pan rallado en un plato, y en otro plato un huevo adicionado de una cucharada de aceite fino y batido como para tortilla.

Pásense las croquetas por pan rallado, luego por huevo y en seguida por más pan rallado, dejándolas bien envueltas y dándoles buena forma (han de ser de un tamaño y forma parecidos).

Téngase una sartén al fuego con grasa abundante, manteca de cerdo o aceite fino; cuando levante humo váyanse echando las croquetas y friéndolas, procurando queden de un bonito color dorado, y para que la grasa no se enfríe échense pocas a la vez. Cuando se hayan dorado (procúrese que todas queden de un mismo color) retírense; escúrranse perfectamente, colocándolas para que apuren encima de un papel.

*Presentación de las croquetas.*—Colóquense en montón en una fuente con servilleta; al montón désele forma de un adoquín, colocándolas de cuatro en cuatro; espolvoréense bien de azúcar glas y sírvanse.

**Croquetas de arroz con leche con salsa o jarabe de manzana.**

CANTIDADES.—Para las croquetas: exactamente las de la receta anterior.

Para la salsa o jarabe de manzanas: 2 manzanas, 50 gr. de azúcar, una cucharada de mermelada de albaricoque, una copita de kirsch.

PROCEDIMIENTO. — Confecciónense las croquetas exactamente como las

anteriores, suprimiendo la canela (no creo que tenga que advertir que, queriendo más croquetas, bastará con doblar o triplicar las cantidades indicadas). Mientras se enfría el arroz con leche confecciónese la salsa. Pélense las manzanas; córtense en trocitos; pónganse éstos en una cacerolita con el azúcar y dos decilitros y medio de agua; cuézanse hasta que esté en puré; agréguese entonces la cucharada de mermelada de albaricoque; pásese todo por un tamiz; si estuviera muy espesa, adelgácese con una o dos cucharadas de agua (ha de tener la consistencia de un jarabe). Téngase al calor, *sin que hierva*, hasta el momento de servirla; al momento de llevarla a la mesa se le echa la copita de kirsch. Si se tiene a mano échense unas gotas de carmín vegetal para ponerla rosada.

*Presentación del postre.*—Estas croquetas se sirven exactamente como las anteriores, enviando la salsa de manzana en una dulcera.

NOTA.—Si se quieren refinar se hacen las croquetas en forma de manzanitas, y para imitar el rabo se pincha en cada una un trocito de calabaza confitada o de corteza de naranja verde.

**Croquetas de arroz con leche con salsa de naranja.**

Todo hecho como las anteriores, se substituye la salsa de manzana por la siguiente:

Salsa de naranja: 3 naranjas, 150 gr. de azúcar, $^1/_4$ litro de agua, la piel de $^1/_2$ limón, una cucharadita de maicena, unas gotas de carmín y amarillo vegetal, una copita de curaçao.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un cazo la pulpa de tres naranjas, la piel de limón (la superficie amarilla), el azúcar y el cuarto de litro de agua fría; déjese hervir unos ocho minutos y espésese echándole unas cucharaditas de maicena disueltas en dos cucharadas de agua fría; déjese hervir cinco minutos; espúmese bien y coloréese con unas gotas de amarillo y carmín hasta darle el color de la naranja. Se sirve tibia o caliente. Al momento de servirla se le agrega el licor (cabe suprimirlo). Esta salsa ha de tener la consistencia de un jarabe algo espeso.

**Croquetas de arroz con leche con salsa de albaricoque.**

Como las anteriores, con la salsa siguiente:

Salsa de albaricoque: 125 gr. de azúcar, 100 gr. de albaricoques (deshuesados), $^1/_4$ de litro de agua, una tira de limón (sólo la parte amarilla), una cucharadita de maicena, una copita de kirsch, unas gotas de carmín.

PROCEDIMIENTO.—Exactamente igual que la salsa de naranja, cociéndola unos minutos más (los albaricoques frescos pueden substituirse con albaricoques al natural, de conserva).

**Croquetas de sémola a la Suzette.**

Unas croquetas de sémola y arroz, servidas con una salsa de albaricoque al kirsch.

CANTIDADES (para 6 personas). — $^3/_4$ de litro de leche, 125 gr. de sémola, 100 gr. de azúcar fino, 2 yemas de huevo, $^1/_2$ palo de vainilla, un huevo



y pan rallado para empanarlas, aceite fino para freírlas, una dulcera de salsa de albaricoque al kirsch y unas cerezas confitadas.

NOTA.—Para la salsa de albaricoque mírese las *Croquetas de arroz con leche con salsa de albaricoque.*

PROCEDIMIENTO.—En una cacerola al fuego póngase a cocer la leche con la vainilla; cuando hierva fuerte viértase despacio la sémola, removiendo con una espátula, y cuézase durante diez o doce minutos hasta que esté bien espesa; añádase entonces el azúcar y sígase cociendo; el azúcar la aclarará, pero después de unos hervores volverá a espesarse; entonces retírese del fuego y agréguense las dos yemas de huevo. Bien mezclado todo, viértase encima de un mármol que se tendrá untado con mantequilla y espolvoreado con harina; espolvoréese igualmente la masa, y con la mano aplástese por toda hasta dejarla a un centímetro y medio de gruesa. Déjese perfectamente enfriar.

Estas croquetas se hacen en forma de rosquillas.

Para esto se corta con un cortapastas redondo y liso de unos cinco centímetros de diámetro, teniendo el cuidado de mojarlo cada vez en agua fría para que no se pegue la masa (siempre se pega algo); después se sacará con un tubo el centro, quedando así en forma de rosquillas. Los recortes se apelotonarán, se volverán a aplastar y a sacar más piezas hasta terminar.

Las croquetas se pasan por harina; luego, por huevo batido (el huevo adicionado de las dos claras), y, para terminar, en pan rallado fino (pan *sin tostar*). Bien empanadas, fríanse como lo hemos explicado para las *Croquetas de arroz con leche.*

Escúrranse bien; colóquense en una fuente redonda sobre una servilleta; espolvoréense abundantemente con azúcar glas; colóquese en cada hueco una cereza confitada. Sírvase, enviando a la vez en una dulcera una salsa de albaricoque al kirsch.

**Croquetas de sémola con crema a la vainilla.**

La pasta de sémola va adicionada de corintos y corteza de naranja confitada.

CANTIDADES (para 6 u 8 personas).—$^1/_2$ litro de leche, 50 gr. de mantequilla, 150 gr. de sémola, 200 gr. de azúcar fino, un pellizco de sal fina, 25 gr. de corintos, 30 gr. de sultanas, 50 gr. de corteza de naranja confitada, 3 yemas y una clara.

Para empanar las croquetas: 250 gr. de miga de pan rallado, 2 huevos, 1 cucharada de aceite fino.

Para la crema: 4 decilitros de leche, 4 yemas de huevo, 150 gr. de azúcar, $^1/_2$ varita de vainilla.

Tiempo necesario: unas dos horas.

PROCEDIMIENTO.—Límpiense los corintos y las sultanas (mírese *Corintos y sultanas*). Córtese la corteza de naranja confitada en trocitos menudos; resérvese en un plato junto con los corintos y sultanas.

En una cacerola de dos litros de cabida póngase la leche; hágasela hervir; añádase la mantequilla; cuando rompe de nuevo el hervor échese la sémola, esparciéndola y, a la vez, revolviendo el conjunto con una cuchara hasta

obtener una papilla fina. Sígase cociéndola durante *cinco minutos* a fuego lento para que la sémola se cueza bien y se espese mucho.

Añádanse entonces el azúcar, los corintos, sultanas y corteza de naranja. El azúcar adelgaza la masa al derretirse; por tanto, habrá que continuar la cocción hasta volverla a poner bien espesa (se removerá sin parar para que no se agarre a la cacerola); retírese entonces del fuego y agréguense las tres yemas y la clara previamente batidas como para tortilla.

Bien unido todo échese en una placa de horno, que se tendrá ligeramente untada con mantequilla, y déjese perfectamente enfriar.

Una vez frías se empanan y se fríen como todas las croquetas (mírese *Croquetas de arroz con leche*). Mientras se enfría la masa de las croquetas se confeccionará la crema a la vainilla (mírese *Natillas o crema*), y para que no se enfríe se conservará al baño de maría.

* * *

En vez de una crema se podrá servir una salsa de fruta (mírense las recetas de *Croquetas de arroz con leche con salsa de frutas*).

**Croquetas de maicena con salsa de albaricoque.**

CANTIDADES (para 6 personas).—Para las croquetas: $^1/_2$ litro de leche, 100 gr. de azúcar, 50 gr. de maicena, 35 gr. de mantequilla, 3 yemas de huevo, 50 gr. de frutas confitadas, $^1/_2$ palito de vainilla, huevos para rebozarlas, pan rallado fino para empanarlas y aceite fino para freírlas.

Para la salsa de albaricoque: 4 buenas cucharadas de mermelada de albaricoque, 50 gr. de azúcar, un decilitro de agua y una copita de kirsch.

PROCEDIMIENTO.—En un perol pónganse tres yemas de huevo, el azúcar, la maicena y la mantequilla; mézclese bien, dilúyase con la leche previamente hervida con la vainilla y póngase a cocer a fuego lento (ha de hervir durante cinco minutos aproximadamente, contando desde que rompe el hervor), y mientras tanto se le dará vueltas sin parar con el batidor para que no se agarre. En buen punto, ha de quedar muy espesa; se le agrega la fruta confitada, bien picadita, y se deja enfriar.

Cuando esté fría fórmense con dicha crema unas bolitas del grueso de una nuez, pásense por harina, después por huevo batido y por el pan rallado y se le da la forma de bola, procurando que todas tengan un tamaño parecido (han de estar perfectamente recubiertas de pan); a continuación se fríen en aceite abundante y bien caliente (mírese *Croquetas de arroz con leche*), y bien escurridas se sirven en una fuente cubierta con una servilleta, enviando aparte en una dulcera una salsa de albaricoque, todo bien caliente.

*La salsa de albaricoque.*—Pásese la mermelada por un tamiz, échese en un cacito, agregándole 50 gr. de azúcar y un decilitro de agua, hágase hervir durante diez minutos, retírese del fuego, añádase el kirsch; sírvase.

# CAPITULO XI

## Suflé.—Tortilla suflé

El suflé es un postre que gusta a la mayoría de la gente y que se recomienda por lo poco complicado de su ejecución; a pesar de ello, pocas veces se come uno bueno. Afortunadamente, puedo comunicar a mis lectores la inmejorable receta de un suflé que seguramente, cuando lo hayan ensayado, merecerá su aprobación, y aprovecho la ocasión para advertir una vez más que garantizo el éxito de todas mis recetas siempre que las sigan al pie de la letra.

NOTA IMPORTANTE.—El suflé no puede hacerse con anticipación, pues se desinfla; debe servirse en seguida de sacado del horno; así que hay que calcular el tiempo necesario para su preparación y su cocción para que coincida con la hora en que se ha de enviar a la mesa.

Estando hecha la natilla necesítanse unos quince minutos para levantar y mezclar las claras, y de veinte a veinticinco minutos en el horno para cocerlo; calcúlese, por tanto, que habrá que comenzar a batir las claras unos cuarenta minutos antes de servir el suflé.

Para el suflé se necesitan pocos utensilios: un perol para la crema, una media esfera y un batidor para batir las claras, una espátula para mezclarlas con la crema, una tartera honda de las que van al horno para cocerlo.

**Suflé.**

Aromatizado con vainilla, corteza de limón, naranja o canela.

Compónese de una crema o natillas aumentada con claras batidas y después se meten un rato en el horno para que se inflen.

CANTIDADES —4 yemas de huevo, 5 claras de huevo, 4 cucharadas de azúcar muy llenas, $^1/_2$ litro de leche. Aromatícese al gusto (lo más fino resulta con vainilla).

PROCEDIMIENTO —Prepárese con anticipación la crema para que esté fría cuando se mezcle con las claras batidas.

Se ponen las yemas y tres cucharadas de azúcar en un perol (cuídese que no sea de aluminio, pues ennegrece cualquier preparado de huevos); bátase un poco, añádase el medio palo de vainilla y la leche, y sin parar de darle vueltas con la cuchara se pondrá a cocer en el baño de maría, reti-

rándolo cuando el preparado empañe la cuchara, es decir, cuando quede cubierta con una capa de crema y cuidando de que quede bien fina.

Se vierte en seguida en un plato hondo para parar al momento la cocción y se deja enfriar con una cuchara metida dentro de la crema, moviéndola de vez en cuando para que a ésta no se le forme tela.

Bátanse las claras en punto de merengue (en el cuajado de las claras estriba el éxito del suflé), y una vez bien cuajadas se les añade, para que no bajen, la cucharada de azúcar que se ha reservado. (Mírese, para más detalles, *Claras de huevo.*)

Mézclense entonces con la crema, revolviéndolo despacio con la espátula para que no bajen (esto ha de hacerse con mucha ligereza y cuidado, pero sin miedo, hasta que claras y crema estén bien mezcladas y parezca que las claras se han vuelto amarillas, pues han de quedar lo mismo de espumosas y de subidas como antes de agregarlas a la crema).

Échese en seguida el preparado en una tartera de porcelana de las que van al fuego y póngase a cocer a horno más bien fuerte (pero no demasiado), necesitando de quince a veinte minutos para inflar y formársele una telita tostada por encima. Espolvoréese con azúcar glas y sírvase en seguida.

Para estar en su punto tiene que inflar y al partirlo con la cuchara aparecer todo cuajado como una crema espumosa.

Si al abrirlo aparece seco es que se ha cocido demasiado, y si en el fondo se ve algo de líquido es señal que las claras no han estado bastante batidas, o que no se ha hecho la mezcla con la rapidez y cuidado necesarios, o que se ha tardado en meter el suflé en el horno.

* * *

Segunda fórmula. Algo más complicada que la primera; pero el suflé se sostiene mejor y por más espacio de tiempo.

CANTIDADES.—$^1/_4$ de litro de leche, 125 gr. de azúcar, 25 gr. de fécula de patata, 3 yemas de huevo, 4 claras de huevo, $^1/_2$ palo de vainilla, una cucharada de azúcar glas (lustre).

Si no gusta la vainilla aromatícese con lo que más guste: limón, naranja, ron, etc.

PROCEDIMIENTO.—En un perolito póngase a cocer la leche, añádase la vainilla, sepárese de la lumbre y resérvese tapada.

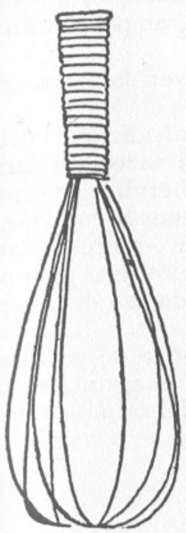
En otro perolito dilúyase la fécula con un poco de leche fría, añádase poco a poco la leche aromatizada, agréguese el azúcar y póngase a cocer a fuego suave, moviéndolo a la vez con la cuchara para que no se apelote, hasta que adquiera el punto de una crema espesa; retírese un poco del fuego y consérvese *tibio, pero sin cocer.*

Cásquense los huevos, sepárense las yemas y las claras, necesitando una clara más que yemas; pero si hubiera alguna sobrante sería bueno aprovecharla también.

Bátanse las claras en punto de merengue, es decir, *cuajadísimas* (mírese *Claras de huevo*), añadiéndoles casi al final una cucharada de azúcar glas para que no caigan.

Mézclense las yemas con el preparado de la leche y la fécula, revuélvase bien y *en seguida* agréguense las claras batidas, moviéndolas con suavidad con la espátula, y sin perder un segundo viértase la composición en una tartera de porcelana de las que van al fuego y métase a horno más bien

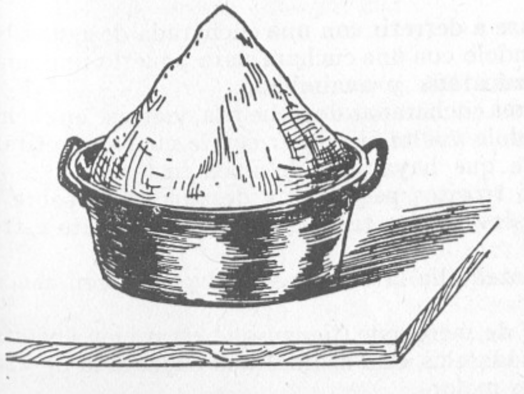




Batidor



Manera de alisar el *souflé* con un cuchillo



*Souflé* preparado para el horneo



Vasija para batir las claras

fuerte (sin exageración) por espacio de quince a veinticinco minutos, hasta que infle y se dore.

(Mírese el final de la primera fórmula de *Suflé*.)

**Suflé de chocolate.**

CANTIDADES.—125 gr. de azúcar molido, 125 gr. de chocolate superior, 3 yemas de huevo, 6 claras de huevo, 2 decilitros de leche, un pellizquito de sal, vainilla al gusto.

PROCEDIMIENTO.—Se pondrá a derretir el chocolate en la leche, previamente hervida, se añadirá la sal y la vainilla.

En un perol se batirán las *yemas* y el azúcar (conviene añadir una cucharada de harina); una vez bien batidas se les agregará el chocolate derretido. Se cocerá la mezcla a fuego suave, *sin que llegue* a hervir, que espese la masa. Se retira del fuego y se deja enfriar sin que llegue a cuajarse.

Se baten entonces las claras *durísimas* en punto de nieve (mírese *Claras de huevo*); se les añadirá casi al final una cucharada de azúcar glas para que no bajen y se agregarán al preparado de chocolate, haciendo uso de la espátula y moviéndola despacio.

En seguida se vierte la composición en una tartera honda de porcelana (de la que resiste al fuego) y se cuece a horno fuerte (sin exageración) por espacio de quince a veinte minutos (mírese la receta del *Suflé*, primera fórmula).

* * *

Segunda fórmula superior.

CANTIDADES (para 6 personas).—100 gr. de chocolate, 4 decilitros de leche, 60 gr. de azúcar, 3 yemas de huevo, 5 claras de huevo, 20 gr. de mantequilla, 25 gr. de fécula de patata (o de arroz), 2 cucharadas de azúcar glas (lustre), la tercera parte de un palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Sepárense tres cucharadas de leche, resérvense en una taza, póngase a cocer la leche restante, hasta reducirla a la cantidad de *dos centilitros;* añádase entonces el azúcar y la vainilla y resérvese alejada de la lumbre.

Rállese el chocolate, póngase a derretir con una cucharada de agua tibia a fuego muy moderado, moviéndolo con una cuchara para ponerlo fino, añadiéndole entonces la leche azucarada y avainillada.

Dilúyase la fécula con las tres cucharadas de leche fría, viértase en el chocolate y póngase a cocer, dándole vuelta sin parar con la cuchara, retirándolo de la lumbre después de que haya hervido unos instantes.

Córtese la mantequilla en trocitos pequeños y desparrámese sobre el preparado de chocolate y consérvese algo tibio (si estuviera caliente estropearía las claras).

Untese con un poco de mantequilla la tartera, espolvoréese con azúcar glas (lustre); resérvese.

Bátanse las claras a punto de merengue (tienen que estar bien levantadas para que el suflé infle), añádaselas casi al final una cucharada de azúcar glas para que se sostengan mejor.

Mézclense las yemas con la papilla de chocolate, añádanse las claras, haciendo uso para ello de la espátula, y con los cuidados que indicamos siempre (mírese *Claras de huevo*), y viértase en seguida la composición en



la tartera, dándole seguidamente unos cortes con la punta de un cuchillo, desde el borde hasta el centro.

Métase en el horno (si éste calienta bien, póngase en la parte más baja; si no, téngaselo por espacio de dos minutos sobre la chapa para calentarlo, metiéndolo seguidamente en el horno con calor moderado).

Al cabo de dieciocho o veinte minutos espolvoréese el suflé con azúcar glas y sáquese en cuanto el azúcar se haya acaramelado.

Sírvase en seguida.

**Suflé al praliné (guirlache) de almendra o de avellana.**

CANTIDADES. — 3 decilitros de leche (medida después de hervirla), 125 gr. de azúcar molido, 75 gr. de praliné molido, 5 yemas de huevo, 6 ó 7 claras de huevo, $^1/_2$ palo de vainilla (si gusta), 3 cucharadas de azúcar glas (lustre).

NOTA.—Mírese el modo de hacer el guirlache en su receta. Como se necesita su tiempo para hacerlo y enfriarlo, cómprese la cantidad necesaria en cualquier confitería. Se molerá muy fino con la maquinita de rallar, y a falta de ella machaquese en el mortero, pasándolo por tamiz y volviéndolo a machacar hasta pasarlo todo en polvo fino.

PROCEDIMIENTO. — Hiérvase la leche por espacio de un buen rato, mídanse los tres decilitros y agréguese a ellos el praliné en polvo y la vainilla.

Bátanse las yemas y el azúcar, júntense con la leche y cuézase al baño de maría hasta que el preparado empañe la cuchara con una capita espesa de crema. Sepárese entonces de la lumbre y déjese enfriar.

Bátanse las claras en punto de merengue (cuajadísimas), añádaselas a lo último una cucharada de azúcar glas, bátanse otro poco más y mézclense con la crema, moviéndolo despacio con la espátula.

Viértase en una tartera honda de porcelana, de la que resiste al fuego, y póngase a cocer por espacio de quince o veinte minutos a horno fuerte sin exageración (mírese la primera fórmula del *Suflé*).

**Suflé de albaricoque** *(Soufflé aux abricots).*

CANTIDADES (para 6 personas).—12 albaricoques bien maduros, 2 decilitros de leche cocida, $^1/_2$ cucharada de harina, 100 gr. de azúcar molido, 25 gr. de mantequilla, 3 yemas de huevo, 4 claras de huevo, 2 cucharadas de kirsch.

PROCEDIMIENTO. — Póngase en un cazo la harina con dos cucharadas de azúcar, dilúyase con la leche previamente cocida y *enfriada*, a continuación póngase al fuego, y cuando haya hervido un minuto retírese.

Los albaricoques, previamente deshuesados, pásense por un tamiz, haciendo mucha presión con la seta de madera para que pase todo, recójase lo pasado y mézclese con la leche (para que pasen más fácilmente móndense los albaricoques); seguidamente añádase el restante del azúcar y las tres yemas de huevo. Por encima del preparado espónjese la mantequilla partida en trocitos.

Bátanse las claras a punto de merengue, mézclense con el preparado de albaricoque, removiendo despacio con una espátula para que no decaigan.

En seguida póngase al horno durante unos veinte minutos; casi al final espolvoréese con azúcar glas; terminada la cocción sírvase inmediatamente.

**Suflé de fresa** *(Soufflé aux fraises).*

CANTIDADES (para 5 ó 6 personas).—150 gr. de azúcar molido, 125 gr. de fresitas, 3 yemas de huevo, 6 claras de huevo, una cucharadita de zumo de limón.

PROCEDIMIENTO. — Las fresas se escogerán muy perfumadas y poco aguadas, siendo preferible no hacerlo; pero siendo necesario lávense rápidamente, poniéndolas a escurrir sobre una servilleta doblada en varios dobleces.

Cuando hayan apurado pásense por un tamiz, apretando con la seta de madera hasta extraer bien toda la pulpa.

Pónganse en un barreñito las tres yemas de huevo con el azúcar, bátanse durante unos seis minutos; terminado este tiempo, agréguese el puré de fresa y el zumo de limón.

Bátanse las claras a punto de nieve, y para que no decaigan adiciónenseles casi al final una cucharada de azúcar glas (lustre), mézclese con el preparado de fresas, removiendo con una espátula para que no bajen (de como se batan las claras y se haga la mezcla dependerá el éxito del suflé). En seguida échese todo en una tartera honda, háganse con un cuchillo unas cortadas al suflé y métase al horno durante quince o veinte minutos. Casi al final espolvoréese con azúcar glas. Sírvase en seguida.

NOTA.—Si se quiere que tenga color rosado agréguense a la crema unas gotas de carmín vegetal.

**Suflé Tutti-frutti.**

CANTIDADES. — 100 gr. de azúcar molido, 100 gr. de frutas confitadas, 100 gr. de cerezas confitadas, 75 gr. de bizcochos, 50 gr. de mantequilla, 25 gr. de azúcar glas, 25 gr. de maicena, 3 decilitros de leche, 2 copitas de anisete y $^1/_2$ palito de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en una cacerola al fuego la leche, la mantequilla, el azúcar y la vainilla; cuando rompa el hervor añádase la maicena previamente diluída con un poco de leche fría; cuézase, revolviendo con un batidor hasta obtener una crema espesa como una papilla; retírese del fuego, añádase la fruta confitada (pera, calabaza, corteza de naranja y limón) cortada en trocitos, las yemas de huevo y, por último, las claras batidas en punto de nieve; mézclese removiéndolo con una espátula con mucha precaución para que las claras no caigan.

Untese ligeramente con mantequilla una fuente honda que resista el fuego; en el fondo colóquese una capa de crema; encima de ésta, una capa de bizcochos previamente rociados con anisete; cúbrase con el restante de la crema. Alísese la superficie con la hoja de un cuchillo; encima espárzanse las cerezas, métase al horno regular y cuézase durante veinte o veinticinco minutos, espolvoreándolo con azúcar glas casi al finalizar la cocción. Sírvase inmediatamente.

# CAPITULO XII

## Flanes y cuajados

Los flanes y cuajados compónense generalmente de una crema o natillas que se ponen a cuajar al baño de maría.

**Flan de leche.**

CANTIDADES.—Un litro de leche, 300 gr. de azúcar, 3 huevos frescos, 7 yemas de huevo, un pellizco de sal, 2 ó 3 cucharadas de azúcar para acaramelar el molde, vainilla, canela, limón o naranja para aromatizar el flan.

PROCEDIMIENTO.—Acaramélese un molde redondo y liso, como lo hemos explicado en la receta *Caramelización de los moldes.* Resérvese.

Hágase hervir la leche un buen rato, mídase la cantidad indicada por la receta, añádase el perfume escogido y tápese para conservarla tibia.

Pónganse en un lebrillo (barreño) los tres huevos enteros, las siete yemas, el azúcar y la sal, bátanse un rato, añádase la leche, muévase otro poco y viértase la composición en el molde, colándola por el chino. Espúmese con esmero y póngase a cocer al baño de maría con agua caliente, teniendo que subir el agua hasta un centímetro del borde del molde; póngase el aparato encima de la chapa, hágase hervir el agua, métase entonces en el horno tapado con una gran tapadera para que no se *le forme corteza al flan.*

Hágase hervir despacito y sin parar, cuidando de reponer el agua a medida que vaya mermando, para conservarla siempre al mismo nivel.

Conviene que el calor venga de abajo; colóquese, por tanto, el flan en la parte más baja del horno, subiéndolo, si es necesario, para que acabe de cuajarse, a la parte alta.

*Advertencia.*—Es cosa muy importante dar con el punto exacto de los flanes, pues si se cuecen poco es seguro de que al sacarlos del molde se derrumben, y si se cuecen demasiado se ponen verdosos, se endurecen y no son tan finos; para conocerlo píncheseles con una aguja larga; si ésta sale limpia, es señal que el flan está cuajado y puede sacarse; si sale húmeda, es señal que aun no ha cocido bastante.

Sáquese entonces el aparato del horno, dejando el molde en el agua mientras ésta no esté fría; en caso de urgencia se podrá, al cabo de *media hora,* ir quitando el agua de la cacerola, reemplazándola por fría; y al final, pero sólo al final, rodear el molde con hielo.

Si se enfría de repente el flan es seguro que se derrumbe al sacarlo del molde; lo más seguro es hacerlo de víspera.

*Para sacar el flan del molde* se hará como sigue:

Ladeando un poco el molde hágase escurrir el agua, que según va enfriándose va soltando el flan; sepárense los bordes del molde, y tapándolo con el frutero o con el plato de cristal se le da vuelta, se deposita sobre la mesa y, cogiendo por ambos lados el molde, se levanta éste, deslizándose fácilmente si el flan está bien cuajado.

(Estos flanes pueden hacerse lo mismo en moldecitos pequeños.)

**Flan de leche al caramelo.**

CANTIDADES.—Para la crema: 100 gr. de azúcar, $^3/_4$ de litro de leche (después de hervida), 7 yemas de huevo, un huevo entero, un pellizco de sal, $^1/_2$ palo de vainilla.

Para el caramelo: 100 gr. de azúcar, 2 ó 3 cucharadas más de azúcar para acaramelar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese primero el almíbar al caramelo como viene explicado en su receta.

Acaramélese el molde.

Confecciónese la crema, pásese por el chino, exprímase bien, agrégueseles el caramelo y póngase a cocer en el horno al baño de maría.

(Sígase la receta del *Flan de leche.*)

**Flan de leche al praliné de almendras.**

CANTIDADES. — Para la crema: $^1/_2$ litro de leche, 125 gr. de azúcar molido, 4 yemas de huevo, 3 huevos enteros, un pellizco de sal, $^1/_2$ palo de vainilla.

Para el praliné: 75 gr. de almendras peladas, 50 gr. de azúcar molido, 2 ó 3 cucharadas de azúcar para acaramelar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese el praliné como lo explicamos en su receta. Muélase y macháquese hasta ponerlo en polvo fino.

Acaramélese el molde.

Confecciónese la crema, pásese por el chino, añádasele el praliné molido y cuézase al baño de María en el horno, como lo hemos explicado en la receta del *Flan de leche.*

Confecciónese lo mismo con praliné de avellanas (mírese su receta).

**Flan de leche al chocolate.**

CANTIDADES.—175 gr. de azúcar molido, 175 gr. de chocolate superior, un litro *largo* de leche, 7 yemas de huevo, 3 huevos enteros, $^1/_2$ palo de vainilla, un pellizco de sal, 2 ó 3 cucharadas de azúcar para acaramelar el molde.

(Si los huevos son pequeños hay que aumentar en uno o dos el número de ellos.)

PROCEDIMIENTO.—*El flan.*—Se prepara y se cuece exactamente como lo hemos explicado en la receta del *Flan de leche*, añadiendo a la leche, después de hervirla, el chocolate.



**Flan de leche a la Reina.**

CANTIDADES.—2 litros de leche, 300 gr. de azúcar molido, 7 yemas de huevo, 3 huevos enteros, un pellizco de sal, 2 ó 3 cucharadas de azúcar para acaramelar el molde.

NOTA.—Este preparado no admite más aroma que el de la vainilla; cualquier otro dominaría demasiado, no dejando apreciar el finísimo sabor de la leche cocida.

PROCEDIMIENTO.—Cuézase la leche con el azúcar hasta reducirla a la cantidad de *un litro*, o sea a la mitad.

Una vez cocida la leche, confecciónese este flan exactamente como lo hemos explicado en la receta del *Flan de leche.*

**Flan valenciano.**

Este flan es riquísimo.

CANTIDADES.—175 gr. de azúcar molido, 12 huevos, 8 naranjas (muy jugosas), 1 $^1/_2$ limones, 5 ó 6 pedazos de azúcar, 2 cucharadas de azúcar para acaramelar el molde.

PROCEDIMIENTO.— Acaramélese un flanero y resérvese (puede también hacerse en moldes pequeños).

Escójanse dos naranjas y un limón de corteza gruesa y rugosa, frótense con los pedazos de azúcar hasta impregnarlos bien del zumo de las cortezas; una vez bien impregnados échense en un lebrillo; resérvense.

(Esto es muy importante, pues este zumo de las cortezas es el que da el sabor al flan.)

Exprímanse las naranjas y el limón y medio y échese ese zumo en el lebrillo sobre los pedazos de azúcar, aplástense éstos y una vez derretidos fíltrese el zumo por la estameña (o por una servilleta) y resérvese.

Bátanse los huevos como para tortilla, añádase poco a poco el zumo filtrado y en seguida los 175 gr. de azúcar molido.

Pruébese el preparado por si necesita más azúcar, pásese por el chino y viértase en el molde previamente acaramelado.

(Mírese *Acaramelizacion de los moldes.*)

Póngase a cocer al baño de maría sobre la chapa hasta cuajarlo, metiéndolo, una vez cuajado, diez minutos en el horno para que tome más consistencia.

(Para todo lo demás mírese la receta del *Flan de leche.*)

**Flan de leche Leonor.**

Compónese de una crema cuajada y de frutas confitadas. Es exquisito.

CANTIDADES.—Un litro de leche, 6 yemas de huevo, un huevo entero, 10 cucharadas de azúcar molido, 3 ó 4 cucharaditas de maicena, 125 gr. de frutas confitadas, $^1/_2$ palo de vainilla, 2 ó 3 cucharadas de azúcar molido para acaramelar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Acaramélese un flanero y resérvese. Píquense muy finas las frutas confitadas (guindas, peras, corteza de naranja, limón, calabaza, etc.) y resérvense. Póngase a hervir la leche y cuézase hasta que quede reducida a tres cuartos de litro, y mientras cuece ráspese bien el fondo de la cacerola con una cuchara a fin de que no se agarre, y una vez reducida

retírese del fuego, añádase la vainilla y resérvese tapada para que no se enfríe.

En un barreño pónganse las seis yemas y un huevo entero, bátanse un rato, agréguense el azúcar y la maicena y, por último, la leche.

Pásese por el chino y échese en el molde; exprímase y hágase cocer al baño de maría, primero encima de la chapa, y cuando hierva el agua, en el horno, tapándolo para que no se le haga corteza.

Cuando empiece a cuajarse añádase a la crema la mitad de las frutas picadas, removiendo con cuidado, y al cabo de un rato añádase el resto, revolviéndolo con más cuidado aún, para que de esta forma queden las frutas bien repartidas por todo el flan.

(Esto se hará sin sacar el flan del horno, atrayéndolo hacia la entrada, y una vez hecha la mezcla se volverá a empujarlo hacia dentro.)

Una vez cuajado el flan y enfriado, desenmóldese según lo tenemos explicado.

**Cuajado de maicena.**

Muy fino y de fácil digestión.

CANTIDADES (para 6 personas).—2 cucharadas muy llenas de maicena, una taza de leche, 2 yemas de huevo, 5 cucharadas de azúcar molido, un trocito de mantequilla, una cucharada de azúcar para acaramelar el molde, vainilla o limón para perfumarlo.

PROCEDIMIENTO.—Acaramélese un molde redondo y liso y resérvese.

Póngase la maicena en un cazo, deslíese con un poco de leche fría. Hágase hervir el resto de la leche, agréguese a la maicena, mézclese hasta que resulte fina, añádase el azúcar, póngase a cocer a fuego moderado y hágase hervir por espacio de diez minutos, dándole vueltas sin parar con una cuchara (para que no se agarre). Bátanse las yemas, retírese el preparado del fuego, añádanse entonces las yemas, la mantequilla, el perfume que se quiera y viértase en el molde. Déjese cuajar en un sitio fresco, y una vez cuajado vuélquese en un frutero y sírvase adornado con merengue o bien bañado con un jarabe de frutas.

**Flan María.**

Un flan con una guarnición de fresas y gajos de naranja.

CANTIDADES.—250 gr. de galletas María, 125 gr. de azúcar molido, 50 gr. de mantequilla, 50 gr. de fresas, 3 naranjas, 2 huevos, $^1/_2$ litro de leche.

PROCEDIMIENTO.—Bátase la mantequilla hasta ponerla cremosa, añádase el azúcar, bátase otro poco, váyanse agregando los huevos, batiendo bien el conjunto. Pónganse las galletas partidas a trozos en la leche, arrímese al calor y déjese hasta que se ponga en papilla, *cuidando de que no arranque el hervor*. Puesto en papilla añádase a lo demás, exprímanse dos naranjas y añádase también el jugo obtenido. Viértase en un molde previamente untado con mantequilla y póngase a cocer al baño de maría; primero cuézase sobre el fuego por espacio de media hora, y luego, en el horno, durante otra media hora, hasta que quede cuajado.

Pélese la tercera naranja, sepárense los gajos, pónganse con las fresas, cúbrase todo con azúcar glas y déjese en infusión por espacio de dos o tres horas (resultarán mejor aún si se rocían con una cucharada de kirsch).



Cuando el flan esté frío vuélquese en un plato de cristal. Escúrranse las fresas y los gajos de naranja y colóquense las fresas amontonadas alrededor, y con los gajos de naranja hágase una estrella encima del flan (o bien amontónense encima las fresas y adórnese alrededor con los gajos de naranja).

**Flan chino.**

CANTIDADES.—350 gr. de azúcar, 12 yemas de huevo, 9 decilitros de agua, $^1/_2$ corteza de limón o $^1/_2$ palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Acaramélese un molde redondo y liso.

Con el azúcar, el agua y el limón o la vainilla hágase un almíbar a 29 grados, o sea en punto de hebra fina (mírese *Almíbar*).

Pónganse las yemas en una vasija; agrégueseles dos cucharadas de agua fría para diluirlas, y agréguese el almíbar. Pásese esta crema por un colador fino y échese en el molde acaramelado (mírese *Manera de acaramelar un molde*); tápese muy ajustado y póngase en una cacerola al baño de maría, echando agua caliente en la cacerola hasta la mitad del molde (a media altura), y, para que el agua al hervir no salte dentro del molde, pónganse alrededor unas cáscaras de huevo. Póngase a fuego vivo y déjese cocer nueve minutos encima de la placa de la cocina y otros nueve minutos al horno fuerte.

Terminado este tiempo sáquese todo del horno y déjese enfriar, no retirando el molde del agua hasta que ésta no esté fría.

Una vez fría, retírese el molde del agua; séquese y vuélquese en una fuente redonda. Sírvase.

**Flan a la Josefina Baker.**

Se advierte que los flanes franceses son distintos de los españoles; éste es un cuajado servido en *su* tartera.

CANTIDADES (para 4 personas).—3 huevos muy frescos, 3 cucharadas de azúcar molido, 2 cucharadas de harina, $^1/_2$ litro de leche, 2 cucharaditas de las de café de kirsch, 2 cucharaditas de las de café de chartreuse verde, 3 plátanos, corteza de limón rallada.

PROCEDIMIENTO.—Bátanse los tres huevos (yemas y claras), agregándoles las tres cucharadas de azúcar hasta ponerlos muy espumosos; añádase al preparado la harina desleída antes con la leche y mézclese bien. Pásese por un pasador fino, añádase el kirsch y el chartreuse. Resérvese.

Móndense los tres plátanos, córtense en rodajas finas, échense en el preparado, así como un poco de corteza de limón rallada.

Mézclese bien todo, échese en una tartera de las que resisten el fuego, métase a horno moderado por espacio de veinte minutos. Sírvase *frío*.

**Huevos a la Suzana.**

Una crema cuajada adornada con medios melocotones y servida en cocoteras individuales.

NOTA.—Los melocotones podrán substituirse con albaricoques, y cuando no sea su época, con medios melocotones al natural.

CANTIDADES (para 12 cocoteras).—6 melocotones (o 6 hermosos albaricoques), 150 gr. de azúcar.

Para la crema: $^1/_2$ litro de leche, 150 gr. de azúcar, 3 huevos enteros, 4 yemas, $^1/_2$ varita de vainilla, 30 gr. de mantequilla, 12 cocoteritas de porcelana.

Tiempo necesario: unos cuarenta minutos (se han de preparar con anticipación, pues se sirven fríos).

PROCEDIMIENTO.—Con 150 gr. de azúcar y tres decilitros de agua tibia confecciónese un almíbar a 20 grados; pélense los melocotones, pártanse por la mitad, quítense los huesos, pónganse en el almíbar hirviendo, sepárese la cacerola del fuego vivo, déjense cocer muy lentamente durante unos minutos (han de conservarse bien enteros), retírense con cuidado, déjense en un plato; resérvese el almíbar.

Cuézase la leche; cuando rompe el hervor añádase el azúcar y la vainilla, retírese del fuego, déjese así durante quince minutos.

Pónganse en un barreño siete yemas y tres claras de huevo, bátanse como para tortilla, adiciónese la leche, pásese por un tamiz fino, distribúyase en las cocoteras previamente untadas con mantequilla.

Pónganse a cocer al baño de maría, primero encima de la chapa, y cuando rompa el agua a hervir, métase la tartera con las cocoteras en el horno, tápense con una hoja de papel blanco (para que no tomen color) y déjense cocer durante unos diez minutos. Cuando se haya cuajado la crema, retírese del horno, y después de enfriado un poco colóquense los medios melocotones uno en cada cocotera figurando una yema de huevo.

Hágase hervir el almíbar donde han cocido los melocotones hasta reducirlo a jarabe, pásese por un tamiz; viértase por encima de los melocotones hasta que queden envueltos y brillantes. Para simular la sal y pimienta pónganse en un mortero un poco de azúcar y un pedacito de vainilla, machaquese y deposítese un pellizquito de ello encima de los melocotones. Sírvase bien frío.

NOTA.—Cuando se emplean melocotones al natural (resultan más vistosos) se confecciona el almíbar y se introduce en él los melocotones, teniendo cuidado de verter el líquido que contiene la lata.

**Cuajado de melocotones.**

Postre muy sencillo a base de frutas frescas.

CANTIDADES (para 6 personas).— 24 melocotones de un tamaño regular (aproximadamente 1 $^1/_2$ kg.), 200 gr. de azúcar, 250 gr. de mermelada de albaricoque fresca o de conserva, 5 cucharadas de jalea de grosella o de frambuesa, 3 huevos, $^1/_2$ litro de vino tinto (buen vino), un palo de vainilla o canela, mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse el vino y 200 gr. de azúcar en una gran cacerola, hágase hervir, espúmese y añádase la vainilla o la canela.

Pártanse los melocotones por la mitad, deshúesense y pélense; si el pellejo no se suelta, cuézanse con él; una vez cocido se desprenderá fácilmente; métanse en el preparado de vino, háganse hervir a fuego vivo, retírense en una esquina dejándolos que cuezan lentamente por espacio de veinticinco minutos.

Háganse escurrir 24 medios melocotones, déjense los 24 más hermosos en el jarabe, retirándolos del fuego y vertiéndolos en un barreño.

Háganse escurrir perfectamente los 24 melocotones y pásense por un tamiz, recójase con cuidado todo lo pasado, mézclese con 250 gr. de mermelada de albaricoque igualmente pasada por el tamiz, agregando al preparado tres huevos batidos como para tortilla.



Untese abundantemente con mantequilla un molde liso de forma de rosca, llénese con el preparado, póngase a cocer al baño de maría en el horno por espacio de unos treinta y cinco minutos, tapándolo con un papel untado con mantequilla.

NOTA.—Conócese que está cocido cuando, pinchándolo con un cuchillito fino, éste sale seco; si sale húmedo, se prolongará un poco más la cocción. Cuando esté cuajado sáquese del horno, conservándolo al calor.

Escúrranse los melocotones reservados, móndense si no lo están ya y resérvense en una cacerola. Pásese el jarabe por un pasador muy fino, añádanse cinco cucharadas de jalea y hágase hervir a fuego vivo hasta espesarlo algo; viértase entonces sobre los melocotones reservados.

Cuando se vaya a servir vuélquese el cuajado en un frutero un poco hondo, escúrranse los melocotones, colóquense en el hueco del cuajado; añádase medio decilitro de kirsch al jarabe, rocíese con ello el roscón, viértanse también tres cucharadas de jarabe sobre los melocotones, espolvoréense éstos con pistachos picados y el resto de la salsa envíese en una dulcera.

**Manjar blanco.**

CANTIDADES.—$^3/_4$ de litro de leche, 250 gr. de almendras crudas, 200 gr. de azúcar, 50 gr. de harina de arroz, un limón, un trozo de canela en rama, 100 gr. de almidón para crema, una cucharadita de agua de azahar y unas gotas de aceite de almendras dulces.

PROCEDIMIENTO.—Escáldense las almendras con agua hirviendo, móndense y rállense con la máquina; échese lo rallado en una vasija, añadiéndole un cuarto de litro de agua, y déjese remojar por espacio de tres o cuatro horas.

Pónganse en una cacerola al fuego la leche, la canela, la corteza de limón y el azúcar; hiérvase cinco minutos, luego quítese el limón y la canela y añádase la harina de arroz, diluída en la mitad de la leche; hiérvase durante veinte minutos, removiendo de vez en cuando con un batidor; a continuación adiciónese el líquido de remojar las almendras, pasándolo por un paño y exprimiéndolo bien; entonces adiciónese el almidón diluído en la leche restante, hiérvase dos minutos, y al retirarlo del fuego añádasele el agua de azahar y unas gotas de zumo de limón; póngase en un molde untado con aceite de almendras y, una vez frío y cuajado, preséntese en una fuente redonda.

**Flamri de fresas.**

Un cuajado bañado con un sabayón. Estos postres de cocina están muy de moda.

CANTIDADES.—Para el flamri: 250 gr. de fresas, 250 gr. de sémola, 300 gr. de azúcar molido, 2 huevos enteros, 6 claras de huevo, $^1/_2$ litro de vino blanco seco, un polvito de sal, mantequilla para untar el molde.

Para el sabayón: 125 gr. de fresas, 100 gr. de azúcar molido, 5 yemas de huevo, $^1/_4$ de litro de vino blanco seco, una copita de kirsch, unas gotas de carmín vegetal.

PROCEDIMIENTO.—Úntese con abundante mantequilla un molde redondo y liso, y resérvese.

Pásense las fresas por un tamiz fino y resérvese lo pasado.

Póngase en un cazo medio litro de vino; hágase cocer, y cuando hierva fuerte, échese la sémola, moviéndolo a la vez con una cuchara para que no se haga grumos. A continuación añádase el puré de fresas y hágase cocer hasta que forme una masa espesa (aproximadamente necesitará para ello unos veinticinco minutos de hervor).

Retírese entonces la composición del fuego; agréguense la sal, 250 gramos de azúcar, los dos huevos batidos como para tortilla y, por último, las seis claras batidas en punto de nieve, a las que se habrán añadido los 50 gr. de azúcar restantes.

Hágase la unión con las claras con la suavidad que recomendamos siempre, removiendo despacio con la espátula (mírese para más detalles *Claras de huevo*).

Una vez hecha la unión no se removerá más para que el flamri no decaiga.

Viértase en seguida este preparado en el molde hasta un centímetro del borde y póngase a cocer al baño de maría, cuidando de que el agua sólo llegue hasta media altura del molde, y cuando el agua hierve se mete el flamri en el horno.

Conócese que está cocido cuando ofrece cierta resistencia al tacto al apoyar con el dedo en el centro.

Retírese entonces del horno, y para sacarlo del molde aguárdese a que se haya enfriado; si no se desprende fácilmente, introdúzcase por breves instantes en agua caliente. Sírvase enviando en una dulcera el siguiente sabayón:

*Sabayón.*—Pónganse en un cazo cinco yemas de huevo, 75 gr. de azúcar y 125 gr. de puré de fresas (previamente pasadas por un cedazo); deslíense con medio litro de buen vino blanco; pónganse al fuego y, sin parar de batirlo, hágase cocer hasta que esté bien espumoso, pero cuidando mucho de que no hierva.

Una vez hecho, avívese el color con unas gotas de carmín vegetal.

# CAPITULO XIII

## Los puddings

### Explicación preliminar

Por su mucha variedad y lo fáciles que generalmente son de confeccionar, el pudding es uno de los postres más recomendables.

La única dificultad que ofrecen es el acertar con el punto de cocción, pues si se cuecen poco será muy fácil que se partan, y si se cuecen mucho se secan, no resultando tan buenos; pero ello es cuestión de adquirir un poco de práctica. Vamos, sin embargo, a dar algunas indicaciones para conocerlo.

El pudding estará en buen punto cuando se separe fácilmente del molde, moviéndolo, y ofrezca alguna resistencia al apoyar el dedo en el centro.

Se sacará entonces el pudding del horno, pero hasta un buen rato después no se retirará del baño de maría, pues si se desmoldara en seguida *es seguro* que se partiría. Algunas veces conviene dejarlos en el molde hasta que estén perfectamente fríos, pero esto lo indica siempre la receta, así como si se han de servir templados o fríos.

**Pudding de manzanas.**

CANTIDADES.—8 manzanas (grandes), 4 huevos, 6 ó 7 bizcochos de soletilla, 100 gr. de uvas pasas, azúcar la que guste, 2 ó 3 cucharadas de leche para mojar los bizcochos, 2 ó 3 claras para merengue, 100 ó 125 gr. de azúcar glas para merengue, 2 ó 3 cucharadas de azúcar para el acaramelado del molde.

PROCEDIMIENTO.—Acaramélese un molde alto, redondo y liso.

Las manzanas pélense, córtense en rajitas y pónganse a cocer con muy *poca* agua a fuego suave; removiéndose a menudo con la cuchara, y al final, para que no se pegue, muévase sin parar raspando bien el fondo, y ya cocidas se pasan por el chino en puré fino.

A las uvas pasas se les saca la simiente y se reservan en un plato, y los bizcochos se ponen a remojar con un poco de leche hasta formar una masa blandita.

*El pudding.*—Una vez que está todo preparado se echa el puré de manzanas en un barreñito, añadiéndole las uvas pasas, los bizcochos remojados y el azúcar que se juzgue necesario.

Se baten los huevos como para tortilla, se añade a lo demás y se mezcla bien.

Se vierte la composición en el molde y se pone a cocer al baño de maría, primero encima de la chapa (hasta que hierve el agua) y en seguida en el horno, cuidando de que hierva despacio, pero sin parar.

Para que no se le forme costra al pudding tápese éste.

Se conoce cuando el pudding está cocido si moviéndolo se despega del molde.

Sáquese entonces del agua, y después de un rato desmóldese volcándolo en un frutero.

Decórese con merengue. (Mírese la receta del *Merengue confeccionado con azúcar glas.*)

**Pudding Malakoff.**

Conjunto de peras, manzanas, bizcochos, crema, corintos, etc.

CANTIDADES (para 8 personas).—125 gr. de manzanas (peso neto), 125 gr. de peras (peso neto), 25 gr. de corintos, 25 gr. de sultanas, 50 gr. de corteza de naranja confitada, 125 gr. de bizcochos (o restos de un bizcocho o tarta), 8 ó 10 almendras, 4 cucharadas de azúcar, un decilitro de kirsch o ron.

Para la crema: 6 decilitros de leche, 200 gr. de azúcar, 7 yemas de huevo, una cucharadita de maicena, 8 hojas de cola de pescado, $^1/_2$ varita de vainilla o $^1/_4$ de corteza de naranja o limón, 60 gr. de macarrones secos, $^1/_4$ de litro de nata.

Tiempo necesario: Una hora para la preparación de sus elementos constitutivos; tres horas para cuajarlos (con hielo, una hora).

PROCEDIMIENTO.—Límpiense y lávense los corintos y sultanas como lo tenemos explicado, pónganse en una taza, agregándoles dos cucharadas de azúcar y cuatro o cinco de agua; háganse hervir durante cinco minutos para que inflen; añádase entonces la corteza de naranja confitada partida en cuadraditos, déjese que hierva durante otros cinco minutos, retírese del fuego, déjese enfriar.

Móndense las almendras (véase *Almendras*); luego córtense en filos.

Pélense las manzanas, córtense en trozos, quítenseles las pipas, pónganse en un perol con tres cucharadas de agua y una cucharada de azúcar. Cuézanse despacio y destapadas, removiéndolas para que no se peguen, hasta obtener una mermelada *espesísima.*

Hágase lo mismo con las peras, cociéndolas con un poco de vino tinto, azúcar y agua hasta obtener otra mermelada *gordísima.*

NOTA.—Para que cuaje luego el pudding requiere que las dos mermeladas tengan mucha consistencia.

*La crema.*—Con la leche, yemas, huevos, azúcar y la fécula confecciónese una crema (añadiéndole sea vainilla, sea corteza de naranja o limón). Una vez hecha, retírese del fuego; resérvese en una cacerolita un cuarto de litro (escaso) de crema, y en la restante agréguese la cola de pescado que se había tenido remojando en agua fría (véanse *Crema pastelera* y *Crema Saint-Honoré*).

Ya fría, añádanse a esta crema los dos decilitros de nata (sin batir) y los macarrones (almendrados) hechos polvo.



*Moldeado del pudding.*—Téngase un molde flanero de un litro y cuarto de cabida, acaramélese (véase *Acaramelado de los moldes*).

*Escúrranse* los corintos, sultanas y cortecitas de naranja confitadas (apurando bien) y mézclense con la mermelada de manzana, y las filas de almendras pónganse con la mermelada de pera.

Córtense los bizcochos en cuatro trozos (primero a lo largo y luego al través).

Pónganse en un plato hondo tres cucharadas de kirsch o ron y un poco de azúcar.

La crema ha de estar muy fría, pero ni asomo de cuajarse. En este punto échense en el molde unas cucharadas de crema; sobre ésta dispóngase una camada de bizcochos previamente remojados (ligeramente) en el licor preparado (kirsch o ron); sobre los bizcochos póngase una capa de mermelada de manzanas; vuélvase a echar más crema; sobre ésta más bizcochos, y sobre éstos, mermelada de pera; vuélvase a poner crema, bizcochos y mermelada hasta terminar (lo último ha de ser crema).

Rodéese de hielo picado (*no se pone* sal) o métase en la nevera.

*La salsa del pudding.*—La crema reservada al objeto se habrá conservado tibia; agréguense a dicha crema una cucharada de clara de huevo batida como para merengue, así como el medio decilitro de nata reservada.

Póngase esta composición al calor (en una esquina de la chapa) y bátase con el batidor hasta ponerla espumosa; conseguido esto, añádase kirsch o ron y póngase a enfriar, pues ha de estar bien fría cuando se vaya a utilizar.

*Presentación del pudding.*—Al momento de servir sáquese el pudding del molde, cúbrase con la salsa. Sírvase.

**Pudding de castañas con crema chantilly.**

Este pudding es riquísimo.

CANTIDADES (para unas 10 personas).—750 gr. de castañas (después de peladas), 300 gr. de azúcar molido, 100 gr. de mantequilla finísima, 6 yemas de huevo, 5 claras batidas, 6 $^1/_2$ decilitros de leche, un palo de vainilla, 2 ó 3 cucharadas de azúcar para acaramelar el molde y la necesaria crema de chantilly.

(Si se prefiere, en lugar de acaramelar el molde se unta con mantequilla.)

PROCEDIMIENTO.—Escójase un molde redondo, liso, más ancho que alto y de un litro y medio de cabida y acaramélese.

Quítense las cáscaras de las castañas y váyanse echando éstas en un caldero de agua hirviendo, poniéndolas a cocer a fuego vivo hasta que el pellejito pueda desprenderse fácilmente.

Sáquense entonces por pequeñas partidas (en caliente se mondan mejor) y móndense.

Pésense y pónganse a cocer en una cazuela de barro con medio litro de leche; háganse cocer muy lentamente hasta que hayan absorbido toda la leche. Pásense entonces por el chino o por el pasapuré, operando muy de prisa para que el puré resulte más fino.

(Si las castañas, después de haber absorbido toda la leche, no se hubieran ablandado, añádaselas más leche, pero con medida y según la necesitasen, no vayan a aguarse demasiado.)

*Confección del pudding.*—Pónganse a cocer dos decilitros de leche, añádase el azúcar y hágase hervir despacio, moviéndola a menudo hasta que sólo quede un decilitro y medio, que es la cantidad necesaria.

Póngasele entonces el palo de vainilla y resérvese tapada un poco separada.

Límpiese la cazuela de las castañas, échese en ella el puré, arrímese al fuego, añadase la mantequilla y, dándole vueltas sin parar, agréguese, primero, la *leche*, y en seguida, y una por una, las *seis yemas de huevo*; viértase en un barreñito y hágase enfriar.

Mientras tanto, bátanse cinco claras a punto de nieve y añádanse al preparado.

Viértase éste en el molde, cuidando de no llenarlo, y póngase a cocer al baño de maría hasta que el agua rompe a hervir encima de la chapa, metiéndolo entonces en el horno.

(Tápese el pudding para que no se tueste.)

Cuando ha cuajado sáquese del horno, espérese unos minutos (hasta enfriarlo un poco) y vuélquese en un frutero.

Casi cuando se va a servir se cubre todo el pudding con crema chantilly, espolvoreándolo, aunque no es indispensable, con pistachos picados muy finos.

(Mírese la confección de la *Crema chantilly*.)

Sírvase muy frío.

Igualmente se podría darle la forma de rosca, rellenando el hueco con chantilly y decorándolo con guindas confitadas, etc.

**Pudding de castañas con almíbar al caramelo.**

Confecciónase exactamente como el pudding de castañas con chantilly, bañándolo con almíbar al caramelo y suprimiendo el chantilly.

Cantidades.—Para el caramelo: 150 gr. de azúcar molido, 6 ó 7 cucharadas de agua.

(Mírese la receta del *Almíbar al caramelo*.)

Procedimiento.—Confecciónese el pudding y *al momento* de servir báñese con almíbar.

**Pudding de castañas con fondant de chocolate.**

Procedimiento.—Hágase exactamente como lo hemos explicado en la receta del *Pudding de castañas con chantilly*, con la diferencia que el molde no se acaramele, sino que se unte con mantequilla.

Ya frío el pudding se unta con glaseado de albaricoque; se deja enfriar para que se cuaje, bañándolo entonces con fondant de chocolate y decorándolo con cerezas confitadas.

(Mírense *Dulce glaseado de albaricoque*, *Fondant de chocolate* y el *Desmolde, relleno y decorado de los pasteles*.)

Notas.—1.ª Resulta muy bonito decorado combinando dos fondants distintos; por ejemplo: bañar la mitad del pudding con fondant blanco (con vainilla), etc., etc.

2.ª Al pudding se le podrá dar la forma que más guste: redonda, alargada o en roscón.



**Pudding a la Nesselrode.**

Este pudding, confeccionado con castañas como los anteriores, es mucho más selecto y a propósito para banquetes. Se sirve helado.

Cantidades (para 10 personas).—40 castañas muy sanas y muy hermosas, un palo de vainilla, 50 gr. de azúcar en trozos, 150 gr. de azúcar molido, 30 gr. de sultanas, 50 gr. de corteza de naranja confitada, 8 ó 10 cerezas confitadas, 4 decilitros de leche, $^1/_4$ de litro de nata, $^1/_2$ decilitro de marrasquino, $^3/_4$ de decilitro de vino de Madera, 6 yemas de huevo, 3 pedazos de azúcar aromatizados con corteza de naranja o limón, un limón o una naranja.

Para helar el pudding: 10 kg. de hielo, un kilogramo de sal gruesa y 150 gr. de sal nitro.

Procedimiento.—*Las castañas.*—Con un cuchillito hágase una cortada en cada castaña (sólo en la cáscara); hecho esto, pónganse en una cacerola bien cubiertas de agua fría, arrímese a la lumbre y hágaselas hervir durante cinco minutos (desde que rompe el hervor). Luego váyanse sacando por porciones (cuatro o cinco cada vez) y procédase a mondarlas perfectamente (piel interior y cáscaras); para mondarlas de prisa conviene no enfriaraas. Una vez mondadas, pónganse en una cacerolita con tres decilitros de lgua, 50 gr. de azúcar en pedazos y media varita de vainilla, y déjense cocer lentamente hasta que estén bien blandas (aproximadamente una hora de hervor suave). Para poderlas pasar por el tamiz luego han de estar bien cociditas; téngase cuidado de que no se agarren.

Una vez cociditas y blandas, pásense de una vez, *bien calientes* y de prisa, por un tamiz fino.

Recójase bien lo pasado, raspando el tamiz por el revés; revuélvase y bátase hasta ponerlo bien fino.

*La crema inglesa (natillas).*—Mientras cuecen las castañas hágase la crema con la leche, seis yemas de huevo, 150 gr. de azúcar molido y medio palo de vainilla (véase *Natillas*). Una vez hecha, cuélese y déjese enfriar, cuidando de removerla a menudo con una cuchara para que no se haga nata.

*Las sultanas y frutas confitadas.*—Límpiense las sultanas (véase *Corintos y sultanas*); luego de lavadas y escurridas, pónganse en una cacerolita, adicionándoles el vino de Madera y tres pedazos de azúcar; háganse hervir *despacio* diez o doce minutos, hasta dejarlas bien infladas. Terminados los doce minutos, agrégueseles la corteza de naranja confitada, y cortada en cuadraditos muy chicos, y las cerezas partidas en dos; mézclese bien y déjese enfriar.

*El pudding.*—Mézclese el puré de castañas con las natillas y las frutas bien escurridas; póngase esta mezcolanza en una vasija y ésta en hielo picado. Remuévase hasta que haya tomado consistencia (se ha de remover sin parar con una cuchara para que no se formen grumos). Una vez bien trabado, agréguese la nata batida (véase *Crema chantilly*) y el marrasquino. Viértase este preparado en un molde de un cuarto litro de cabida y póngase a helar bien enterrado en hielo, sal y sal nitro, como lo hemos explicado (véanse *Quesos helados* y *Biscuits glasés*). Necesitará de tres y media a cuatro horas para helarse (cuando menos).

*Presentación del pudding.*—Cuando se vaya a servir, quítese el cordón de mantequilla que tendrá cerrando la juntura de la tapadera, pásese por

agua de la fuente para quitarle la sal que tenga pegada, séquese bien, vuélquese en un plato de servir sobre una servilleta de encaje y retírese el molde. Puede servirse tal cual, adornando la base con un cordón de cerezas confitadas o de marroncitos (véase *Marroncitos*), enviando aparte (se puede suprimir) una crema a la vainilla *muy fría*.

**Pudding de arroz con crema al caramelo.**

CANTIDADES (para 8 ó 9 personas).—Para el pudding: 100 gr. de arroz, 75 gr. de azúcar molido, 25 gr. de mantequilla, 2 huevos, $^1/_2$ litro de leche, $^1/_2$ palo de vainilla o corteza de limón.

Para la crema: 75 gr. de azúcar molido, 2 yemas de huevo, 2 decilitros de leche, 30 gr. de azúcar para el caramelo.

Para acaramelar el molde: 4 cucharadas de azúcar.

Tiempo necesario: Dos horas.

Para el caramelo: 75 gr. de azúcar molido.

PROCEDIMIENTO.—Escójase el molde que más convenga, acaramélese y resérvese.

Prepárese de antemano (si así conviene) el caramelo (mírese la receta del *Almíbar de caramelo*).

Hiérvase la leche, aromatícese con la esencia que más guste y consérvese tapada y algo alejada de la lumbre para que no siga hirviendo.

Lávese el arroz con agua fresca, viértase en una cacerola, cúbrase con agua fría y cuando rompa a hervir se la tiene hirviendo cinco minutos. Luego se echa el arroz en un colador y se refresca con agua de la fuente. Se escurre y se pone de nuevo en la cacerola, se le añaden *ocho decilitros* de leche hervida, el polvito de sal y se pone a cocer a buen fuego. En cuanto hierve se separa a un costado para que siga hirviendo, pero lentamente, y *no se moverá, ni se tocará*, para que no se pegue el arroz a la cacerola, cosa que sucede siempre si se revuelve.

A medida que el arroz absorbe la leche se añade de la que está reservada.

*El pudding.*—Cuando el arroz se ha reblandecido y se ha secado algo, se vierte en un barreño (lo mismo da una ensaladera de loza), se baten los huevos (como para tortilla), se añade el azúcar y se mezcla con el arroz, así como el trocito de mantequilla.

Mézclese despacio y viértase el preparado en el molde. Métase en seguida al horno, pues este pudding no necesita, como otros, cocerse al baño de maría.

Colóquese en la parte más baja del horno y sáquese en cuanto esté lo suficientemente cuajado para no romperse al desmoldarlo, pues este pudding, como todos, si se cuece mucho desmerece.

Retírese entonces del horno, y después de un rato sáquese del molde, pues si se saca en seguida se rompe.

Se sirve frío o tibio.

Al momento de servirlo cúbrase con crema, enviando el resto en una dulcera.

*Crema al caramelo.*—Confecciónese una crema o natillas, aromatícese como el pudding, añadiéndole a lo último el almíbar al caramelo.

(Mírense las recetas de la *Crema a la vainilla*, etc., y el *Almíbar al caramelo*.)



**Pudding de arroz y naranjas confitadas.**

Este postre se sirve caliente.

CANTIDADES (para 10 ó 12 personas).—175 gr. de arroz, 50 gr. de mantequilla, 5 gr. de sal, 175 gr. de naranjitas confitadas, 60 gr. de corteza de naranja confitada, 60 gr. de azúcar, 6 decilitros de leche, 4 yemas de huevo, 3 claras de huevo, 3 cucharadas de macarrones (almendrados) machacados (han de estar muy secos) y unas gotas de carmín vegetal.

Para la salsa: 150 gr. de azúcar cortadillo, 1 $^1/_2$ decilitros de agua, $^1/_2$ decilitro de ron, una naranja.

Tiempo necesario: Dos horas.

PROCEDIMIENTO.—Póngase el arroz en una cacerola, échese el doble de agua *fría* que de arroz (por cada taza de arroz dos tazas de agua) y póngase al fuego; cuando rompa a hervir téngase hirviendo *cinco minutos*. Terminado este tiempo, vuélquese en un colador, refrésquese con agua de la fuente, déjese perfectamente escurrir.

Pónganse en una cacerola 20 gr de mantequilla, cinco gramos de sal y seis decilitros de leche; agréguese el arroz bien escurrido y déjese hervir hasta que el arroz esté cocido y haya absorbido toda la leche.

Una vez cocido el arroz (ha de quedar tierno, seco y bien entero), agréguense 60 gr. de azúcar, así como el zumo de la corteza de la naranja, absorbido por tres o cuatro pedazos de azúcar (véase *Azúcar aromatizado con naranja o limon*).

NOTA.—No váyase a creer que es lo mismo que raspaduras de corteza de naranja o limón.

Una vez puesto el azúcar, déjese enfriar durante unos diez minutos; terminados los cuales, añádanse al arroz los macarrones en polvo (han de estar *muy secos* para que no se pegoteen al machacarlos); agréguense unas gotas de carmín vegetal para darle al preparado un bonito color rosado, y seguidamente las cuatro yemas y las tres claras batidas a punto de merengue. Añádanse también 60 gr. de corteza de naranja confitada bien picadita. Conviene que el molde esté ya preparado (embadurnado de mantequilla y espolvoreado de azúcar) para que el preparado, una vez puestas las claras batidas, sea vertido en el molde y puesto a cocer (si espesa, decae) sin perder un minuto. Por tanto, échese el preparado en el molde y póngase a cocer al baño de maría, primero encima de la chapa, y cuando rompa el agua a hervir, tápese el molde con un papel de barba untado con mantequilla y termínese de cocerlo al horno con calor moderado. Aproximadamente necesitará de treinta y cinco a cuarenta minutos de cocción. Téngase mucha vigilancia para que no se le haga corteza en la superficie, pues el pudding no subiría. Este pudding, a lo primero, sube mucho, volviendo a quedar luego a su primitivo nivel. Si tuviera poca consistencia en la superficie, habrá que subirlo, al final, a la parte alta del horno para que la adquiera (bastará con unos diez minutos).

Mientras el pudding hornea prepárese la salsa; para esto pónganse 150 gramos de azúcar cortadillo (en pedazos), un decilitro y medio de agua y unas tiras de corteza de naranja; hágase hervir despacio durante unos diez minutos, y al momento de retirarlo del fuego agréguese el ron.

*Presentación del pudding.*—Córtense las naranjitas en gajos regulares. Cuando se vaya a servir, retírese el molde del agua, séquese, vuélquese

en el plato donde se ha de servir; sobre el pudding fórmese una estrella con gajos de naranja, adórnese también con ellos la base del pudding, échese un poco de salsa por encima para darle brillo y sírvase, enviando aparte, en una dulcera, la salsa (retírese de ella la corteza de naranja). Sírvase en seguida, pues se ha de comer caliente.

La salsa igualmente ha de estar caliente.

**Pudding de arroz a la Condé.**

Compónese de un roscón de arroz y de una compota de albaricoques. (Podrá cambiarse la compota substituyéndola por otra de melocotones, ciruelas o guindas, etc.)

CANTIDADES (para 10 ó 12 personas).—Para el pudding: 200 gr. de arroz superior, 150 gr. de azúcar molido, 4 huevos, un litro de leche, un pellizco de sal, 1/2 palo de vainilla (o canela), 2 ó 3 cucharadas de azúcar para acaramelar el molde.

Para la compota: Unos 20 albaricoques (crecidos), 450 gr. de azúcar, 1/2 litro largo de agua, 4 cucharadas de kirsch, vainilla o canela a gusto.

PROCEDIMIENTO.—El molde ha de ser en forma de rosca y se acaramelará.

Para la confección del pudding sígase en todo la receta del *Pudding de arroz con crema al caramelo.*

*La compota de albaricoques.*—Póngase en una cacerola agua, azúcar y vainilla; hágase hervir.

Escójanse albaricoques de buen tamaño, córtense por la mitad, deshuésense y pónganse a cocer en el almíbar.

Sáquense de las almendras seis huesos y añádanse igualmente al almíbar. (Como para conservarlos enteros es necesario que los albaricoques cuezan holgados, se cocerán en varias veces.)

Se les vigilará para sacarlos enteros, pinchándolos con un alfiler, y en cuanto están tiernos se sacan en un plato y se reservan tapados. Los 10 últimos medios albaricoques se cocerán hasta ponerlos hechos una mermelada y se pasan por el chino en puré fino y semilíquido.

Según se quiera servirlo, caliente o frío, se separa con anticipación el roscón o se desmolda a última hora. Igualmente se reservarán o no al calor los albaricoques y el dulce.

El roscón se adornará colocando encima de él los medios albaricoques, y los demás, alrededor. Añádanse al dulce las cuatro cucharadas de kirsch (aconsejamos no se supriman) y báñese con ello el roscón.

NOTA.—Podrá hacerse más económicamente confeccionando el roscón sólo con arroz y leche.

Cocido el arroz y consumida toda la leche, se echa el preparado en el molde, y para sacarlo se mete un rato en el horno.

Se vuelca en un plato y se envía el dulce aparte.

**Pudding de arroz y dulce.**

Este pudding, como el siguiente, de tapioca, son exquisitos. Esta mermelada podrá substituirse por otra de naranja, ciruela, etc.

CANTIDADES (para 4 o 5 personas).—Para el pudding: 4 cucharadas de azúcar, 3 cucharadas de mermelada de albaricoque, 1/2 taza (de las de café) de arroz, 3 yemas de huevo, una clara de huevo, 1/2 litro largo de leche.



Para el merengue: 2 claras de huevo, 60 gr. de azúcar glas (lustre), 2 cucharadas de azúcar para acaramelar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Acaramélese (1) un flanero. Resérvese.

Cásquense los huevos, reservando dos claras para el merengue.

Póngase a cocer el arroz con la leche hasta que casi esté como una papilla, sin moverlo y despacio para que no se agarre. (Si gusta, añádase medio palo de vainilla.)

Cuando el arroz esté cocido añádase el azúcar y la mermelada pasada por el chino.

Bátanse las yemas y la clara y agréguense al preparado.

Mézclese bien y viértase éste en el molde.

Cuézase al baño de maría sobre la chapa y hasta que hierva el agua; métase entonces en el horno y tápese para que no se le forme corteza.

El pudding ha de conservarse *muy jugoso*; téngase esto en cuenta para no cocerlo demasiado.

Hágase enfriar y adórnese con merengue.

(Mírese la receta del *Merengue.*)

**Pudding de tapioca y dulce.**

Prepárese exactamente como viene explicado para el *Pudding de arroz con dulce*, cambiando el arroz por tapioca.

Estos puddings pueden variarse poniéndoles corintos o pedacitos de frutas, cubriéndolos con crema de chocolate, etc., etc.

**Pudding de tapioca.**

Este pudding es riquísimo.

CANTIDADES (para 8 personas).—100 gr. de azúcar molido, 75 gr. de tapioca, 50 gr. de mantequilla, 1/4 de litro de leche, 4 huevos, un pellizco de sal, 1/4 de corteza de limón, 2 cucharadas de azúcar para acaramelar el molde.

Para bañar el pudding: 4 cucharadas de jalea de grosella, un decilitro de agua caliente, una cucharada de ron o coñac.

PROCEDIMIENTO.—Acaramélese un flanero con las dos cucharadas de azúcar; resérvese. (Mírese *Acaramelización de los moldes.*)

Hágase hervir la leche con la corteza de limón, échese en ella la tapioca, cuézase tres minutos, sepárese de la lumbre, viértase en un barreño, añádase el pellizco de sal, las yemas de huevo una por una, dando vueltas a la vez con una cuchara. Añádase la mantequilla en trocitos pequeños y el azúcar.

Trabájese con brío la mezcla para esponjarla, batiéndola y revolviéndola con una cuchara de boj, primero para ponerla fina, y después para ponerla bien ligera, batiéndola como para tortilla hasta que se formen glóbulos en la masa (esto es importantísimo, pues de ello depende el éxito del pudding).

Bátanse las claras a punto de merengue y mézclense con el preparado de la tapioca, moviéndolo despacio con la espátula para que la mezcla se conserve ligera, y viértase sin perder un segundo en el molde.

---

(1) Mírese *Acaramelización de los moldes.*

Cuézase al baño de maría, primero sobre la chapa, y cuando hierva el agua métase en el horno y cuézase destapado por espacio de tres cuartos de hora a horno fuerte (viértase más agua hirviendo a medida que se vaya evaporando la de la cazuela). Si se comprueba que se tuesta mucho, cúbrase el pudding con una hoja de papel blanco untado con mantequilla, conociendo que está cocido cuando al apoyar el dedo en el centro éste ofrece resistencia. Retírese del horno, y para que no caiga consérvese al baño de maría y al calor hasta el momento de servirlo.

Mientras esté el pudding en el horno prepárese el jarabe diluyendo las cuatro cucharadas de jalea de grosella con el decilitro de agua hirviendo, calentándolo en el fuego sin que llegue a hervir y añadiéndole a lo último una cucharada de ron o de coñac.

Al momento de servirlo vuélquese el pudding en un frutero calentado (si los bordes están pegados al molde pásese un cuchillo por toda la vuelta para despegarlos), échese por todo alrededor un poco del jarabe, enviando el resto en una dulcera.

(Cuídese mucho del temple del horno; este pudding necesita horno fuerte con calor sostenido, y, sin embargo, no debe formársele corteza demasiado pronto, pues esto le impediría cocerse en medio.)

**Pudding de Cabinet.**

Este es un pudding de los más clásicos. Tiene, además, la ventaja de resultar muy bueno y económico, ya que se aprovechará para hacerlo restos de un bizcocho que esté seco o bizcochos de soletilla que se hayan roto o secado; por tanto, no presentables, pero sí muy a propósito para este pudding.

*Este pudding se sirve tibio.*

CANTIDADES (para 10 personas).—275 gr. de bizcochos de soletilla o los restos de cualquier bizcocho, 4 ó 5 macarrones secos, 50 gr. de corteza de naranja confitada, 50 gr. de corteza de limón confitada, 40 gr. de corintos, 40 gr. de sultanas, una cucharada colmada de azúcar aromatizado con naranja o limón, 3 decilitros de nata, 3 huevos, 8 yemas, 2 ó 3 cucharadas de harina y 25 gr. de mantequilla (estos dos ingredientes para embadurnar el molde).

Para la salsa: 5 cucharadas bien llenas de mermelada de albaricoque, 100 gr. de azúcar molido, un decilitro de ron.

Tiempo necesario: dos horas.

NOTA.—Cuando no pueda agenciarse nata, se reemplaza con leche muy hervida (se pone el doble de leche de la necesaria y se cuece hasta dejarla reducida a la mitad).

PROCEDIMIENTO.—Lávense los corintos y sultanas y pónganse en una taza bien cubiertos de agua tibia para que inflen.

Las cortezas de naranja y limón córtense en cuadraditos. Frótense con unos pedazos de azúcar la corteza de una naranja o un limón hasta que hayan absorbido el zumo; luego con un cuchillo ráspese el azúcar impregnado (véase *Manera de aromatizar azúcar con naranja o limón*).

Desmíguense los bizcochos; pónganse en una vasija, agregándoles los macarrones bien machacados. En otra vasija pónganse 60 gr. de azúcar, añádanse los tres huevos enteros y las ocho yemas, mézclense y bátanse bien, agréguese la nata (o la leche hervida), y una vez bien mezclado todo,



viértase en la vasija de los bizcochos y mézclese bien. Déjese reposar durante seis minutos.

Límpiese la primera vasija y dispóngase sobre ella un tamiz, y pásese por él el preparado de los bizcochos y crema, apretando con la seta de madera hasta pasarlo todo. Recójase totalmente, raspando, además, el revés del tamiz y póngase de nuevo en una de las vasijas bien lavada. Agréguense a este preparado los trocitos de naranja y limón, los corintos y sultanas (bien escurridos), el azúcar aromatizado y dos cucharadas de ron; mézclese bien y viértase en un molde de litro y medio de cabida, que se tendrá bien embadurnado de mantequilla y espolvoreado de harina.

Póngase a cocer al baño de maría, según lo tengo explicado (aproximadamente necesitará unos cuarenta y cinco minutos de cocción). En cuanto ofrezca resistencia al tacto retírese el pudding del baño de maría; déjesele reposar unos quince o veinte minutos a la puerta del horno.

Con la mermelada y el azúcar hágase un jarabe (véase *Jarabe de fruta*); una vez en punto, añádanse cuatro cucharadas de ron (no ha de cocer más).

Sáquese el pudding del molde, cúbrase todo con el jarabe. Sírvase.

**Pudding de almendras garapiñadas.**

Compónese de un pudding (cuajado) de almendras garapiñadas con un baño de dulce de yema clara.

CANTIDADES.—Para el pudding: 350 gr. de almendras garapiñadas, 6 claras de huevo, 2 ó 3 cucharadas de azúcar molido para acaramelar el molde.

Para el dulce de yema: 6 yemas de huevo, 100 gr. de almíbar.

PROCEDIMIENTO.—Procédase siempre primero a acaramelar el molde.

Con la máquina de rallar el pan se muelen las almendras, se pasa lo molido por el cedazo, y lo que no pase se machaca en el mortero hasta pasarlo todo.

Se baten las claras a punto de merengue, se mezclan con la almendra molida, se echa al molde y se cuece al baño de maría, primero sobre la chapa, y cuando hierve el agua, en el horno. Cuézase despacito y tapado y añádase más agua (hirviendo) si se consume.

Ya cuajado, se saca el pudding del horno, y para que no se rompa no se saca del molde hasta que no esté casi frío. Para servirlo se cubre con dulce de yema clara y se decora con merengue. (Mírense *Dulce de yema clara* y *Merengue*.)

**Pudding napolitano.**

Compónese de un cuajado de crema y de frutas confitadas. Se hará la víspera, y aunque preparándolo con anticipación se cuaja solo, recomendamos se sirva *muy frío*, y para conseguirlo, dos horas antes de servirlo se rodea con hielo picado y sal.

CANTIDADES (para unas 7 personas).—275 gr. de frutas confitadas (1), 200 gr. de azúcar molido, 60 gr. de harina de arroz, 60 gr. de mantequilla, 50 gr. de corintos, 50 gr. de sultanas, 5 yemas de huevo, 6 decilitros de leche, ½ decilitro de ron, una cucharada llena de coñac, 3 hojas de

(1) Peras, ciruelas, calabaza, guindas, piña, higos, albaricoques, etc.

cola de pescado, ½ cucharadita escasa de sal fina. Se precisan ocho horas para enfriarlo y cuajarlo sin hielo.

PROCEDIMIENTO.—Píquense muy finas las frutas confitadas y pónganse en infusión con el ron y el coñac más de dos horas.

Límpiense los corintos y las sultanas, quítense los rabitos y pónganse con las frutas.

Pónganse en un perolito el azúcar y la harina de arroz, dése vueltas con la cuchara, añadiendo a medida tres o cuatro cucharadas de leche fría y las cinco yemas.

Póngase a cocer la leche restante y viértase en la composición, revolviéndolo con brío para que no se formen grumos en la crema. Cuélese por el chino, añádase el pellizco de sal y cuézase a fuego moderado, dándole vueltas con la cuchara, primero despacio y después más de prisa para que no se apelote la crema.

Tiene que espesar mucho, estando en su punto cuando empieza a hervir; sepárese entonces del fuego, agréguese la mantequilla y en seguida añádase la cola de pescado puesta a derretir con tres cucharadas de agua caliente. (Ya hecha la crema, para que no le forme tela, muévase de vez en cuando con una cuchara que se dejará metida dentro.)

*El pudding.*—Cójase un flanero y fórrese con una capa de crema (téngase el molde metido en agua fría, y si corre prisa, enterrado en hielo picado y sal); se vierte un poco de crema en el molde, se le unta por completo y se deja cuajar.

Mientras tanto, se añaden a la crema restante las frutas confitadas, los corintos y sultanas, y se deja que cuaje un poco y se va echando la composición en el molde a cucharadas.

NOTA.—Este pudding tiene que quedar completamente cubierto con la crema cuajada, no debiendo aparecer por fuera ni un corinto ni una fruta; por tanto, la capa de crema con la cual va forrado el molde ha de ser bastante espesa.

Una vez lleno el molde se deja cuajar en sitio fresco por espacio de siete u ocho horas.

(Aun queriendo tenerlo con hielo dos horas antes de servirlo, tiene que estar ya cuajado.)

En el momento de servirlo retírese del hielo, y para que no corra peligro de salarse el pudding, lávese por fuera el molde con agua fría.

Vuélquese sobre el frutero o plato y levántese el molde despacito para no estropearlo y sírvase en seguida.

Siempre cabe adornarlo con frutas confitadas o merengue.

**Pudding muselina.**

CANTIDADES.—Para el pudding: 125 gr. de azúcar molido, 125 gr. de mantequilla fina, 12 huevos, un limón.

Para bañarlo: 2 cucharadas de azúcar molido, ron al gusto (se puede suprimir), ½ frasco de dulce de albaricoque.

PROCEDIMIENTO.—Untese un flanero con mantequilla y espolvoréese con azúcar molido.

Póngase en un perol el azúcar, la mantequilla, la corteza rallada y el zumo bien exprimido de limón (pruébese antes de echarle todo no vaya a ser demasiado un limón entero).



Póngase a cocer al baño de maría, moviéndolo con la cuchara y raspando hasta el fondo; añádanse poco a poco las 12 yemas.

Cuézase la crema hasta que la cuchara quede bien empañada; échese entonces en un barreño, moviéndola con la cuchara hasta que esté casi fría.

Bátanse las claras a punto de merengue, levantándolas mucho, y añádanse a la crema, moviéndolo despacio con la espátula para que no bajen. Viértase el preparado en el molde y póngase a cocer al baño de maría. Tápese, y cuando hierve fuerte el agua se separa un poco para que hierva lentamente por espacio de media hora. Se saca del molde y en caliente se le cubre con dulce de albaricoque.

La mermelada de albaricoque se pasa por tamiz fino, se le añaden dos o tres cucharadas de agua, otras tantas de azúcar y se le hace dar un par de hervores, y en el momento de echarlo al pudding se le añade, si gusta, un poco de buen ron.

**Pudding de almendras.**

Compónese de un bizcocho finísimo bañado con natillas.

CANTIDADES.—Para el pudding: 125 gr. de mantequilla fina, 125 gr. de azúcar molido, 50 gr. de harina de arroz, 30 gr. de harina de trigo, 35 gramos de almendras molidas, 12 almendras enteras, 4 huevos, 3 decilitros de leche, ½ palo de vainilla.

Para las natillas: 100 gr. de azúcar molido, 2 yemas de huevo, 3 decilitros de leche, una cucharadita de harina de arroz, ½ palo de vainilla, un poco de kirsch o de ron.

PROCEDIMIENTO.—Untese con mantequilla y resérvese un molde de forma de rosca.

Escójase el cazo de un tamaño que quepan en él todos los componentes, incluso las claras batidas.

Si se muelen las almendras en casa pésense después de molidas (mírese el procedimiento para molerlas en la fórmula *Almendras*). Sepárense de las almendras las 12 mayores y resérvense para adornar luego el pudding; si se adquieren las almendras molidas, cómprense además 12 enteras. Córtense a filas (en tiritas), y éstas y las molidas métanse a tostar un rato en el horno, vigilándolas mientras su permanencia en el horno para sacarlas enteras cuando hayan adquirido un color rubio pálido.

Cuézase la leche, añádase la vainilla y resérvese tapada al calor.

*El pudding.*—Póngase en un cazo la mantequilla *sin arrimarla* a la lumbre, bátase para ablandarla con la espátula y añádase en seguida el azúcar y las dos harinas.

Se deja la espátula, se cogen las varillas de batir, y a la vez que se revuelve con brío, se va añadiendo la leche, cuidando no se formen grumos y quede fino y liso.

Se acerca la composición al fuego y se cuece hasta que espese la masa, sin parar de darle vueltas.

Se retira entonces del fuego, y cuando ya no está más que *tibia* se añaden las tres yemas, y para que no se corten se mueve con brío; se añaden, por último, las almendras molidas y las claras de huevo batidas a punto de merengue. Para mezclar las claras empléese la espátula, y mírense, para más detalles, las explicaciones que damos en la fórmula *Claras de huevo*.

Viértase el preparado en el molde y cuézase al baño de maría, primero sobre la chapa, y cuando hierve el agua, en el horno.

La cacerola del agua ha de tener los bordes más altos que el molde para que la tapadera que se le pone descanse sobre ellos y no tropiece con el pudding, que sube al cocer, y sin este cuidado se pegaría a la tapadera, y por el mismo motivo no se llenará del todo el molde.

Cuídese también que al abrir la puerta del horno para vigilarlo no le dé el aire, pues lo estropearía.

Cuídese igualmente de añadirle agua hirviendo según vaya consumiéndose.

Se conocerá que está el pudding cocido cuando se desprenda del molde y pinchándolo con una aguja larga, salga ésta limpia.

En cuanto esté sáquese del horno, pues si cuece más de lo debido pierde su ligereza (fíjense, pues es muy importante), y después de unos minutos sáquese del molde, volcándolo en un frutero o plato.

Generalmente este pudding se sirve tibio, siendo también muy bueno frío.

Para servirlo se cubre con unas natillas, enviando el resto en una dulcera, y se adorna con las almendras.

*Las natillas.*—Háganse como viene explicado en su fórmula, añadiendo además a la composición una cucharadita de harina de arroz.

El ron o kirsch se añadirá al momento de servirlas.

Este pudding resulta mucho mejor añadiendo a la crema, además de las almendras molidas, pedazos de frutas confitadas.

Pueden substituirse las almendras por avellanas.

**Pudding Luna.**

Compónese de un preparado de sémola o tapioca y de una guarnición cualquiera: crema, sabayón, dulce de albaricoque, etc.

CANTIDADES.—125 gr. de sémola o tapioca, 60 gr. de mantequilla, 50 gr. de corintos, 5 yemas de huevo, 4 claras, azúcar al paladar, $^1/_2$ litro largo de leche, $^1/_2$ palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Puede hacerse en el molde que convenga, en uno grande o varios pequeños (uno por cada persona); el molde o los moldes se acaramelarán.

Se limpian los corintos y se ponen en infusión con leche para que inflen por mucho espacio de tiempo.

*El pudding.*—Póngase la leche, el medio palo de vainilla y el azúcar necesario y hágase hervir.

Viértase la sémola o la tapioca en la leche hirviendo, cuidando de darle a la vez vueltas con la cuchara para que no se formen grumos, y cuézase bien, añadiendo más leche si se seca demasiado.

Una vez cocida se vierte en un plato hondo, se añade la mantequilla y los corintos y se deja enfriar un poco, añadiéndole entonces las cinco yemas.

Se baten las claras a punto de merengue, se añaden revolviendo despacio con la espátula y en seguida se vierte en el molde, poniéndolo a cocer al baño de maría, primero sobre la chapa, y cuando hierve el agua, en el horno. Cuézase tapado y sin llenar del todo el molde, pues este pudding aumenta al cocer.

*Todos los puddings* no deben cocerse más que lo necesario para no romperse, pues si cuecen mucho se estropean.



Se vuelca el pudding en un frutero o plato de cristal, y al momento de servirlo se le cubre con cualquier preparado; generalmente se sirve tibio. (Mírense *Crema, Sabayón* y *Dulce de albaricoque.*)

**Pudding Marquesa de Parabere.**

Compónese de un bizcocho esponjadísimo y de una guarnición cualquiera: sabayón, crema chantilly, natillas al caramelo, etc.

CANTIDADES.—Para el pudding: 125 gr. de azúcar, 100 gr. de mantequilla fresca, 50 gr. de fécula de patata, 5 huevos, $^1/_2$ palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Untese un flanero con mantequilla y espolvoréese con azúcar.

*El pudding.*—Póngase en un perolito la mantequilla y bátase con la espátula hasta ponerla cremosa; sin parar de batir añádase el azúcar, la fécula de patata, el medio palo de vainilla y, por último, las cinco yemas.

Póngase a cocer al baño de maría hasta que la crema empañe bien la cuchara; retírese entonces y déjese enfriar.

Bátanse las claras a punto de merengue y añádanse a la composición, moviéndola despacio con la espátula.

Viértase en el molde sin llenarlo del todo y póngase a cocer al baño de maría, primero sobre la chapa, y cuando hierve el agua, en el horno (sígase la receta del *Pudding de almendras*).

La única dificultad de este pudding radica en su punto de cocción, pues tiene que quedar esponjadísimo por dentro y al sacarlo del molde ha de salir rezumando con un juguito ligero formado por la mezcla del azúcar y de la mantequilla con que se ha untado el molde. Si sale seco es que se ha cocido demasiado, y si no cuece bastante no se cuaja en medio y se rompe.

NOTA.—No tiene nada de particular que no se acierte de la primera y se cueza demasiado, pero tampoco es para desesperarse, pues aun como bizcocho resulta riquísimo y mucho más ligero que los corrientes.

En cuanto esté cocido (se conocerá si pinchándolo con una aguja larga, sale ésta limpia, y también si los bordes del pudding se despegan del molde) se saca del horno y en el mismo instante se mete el molde en un cacharro de agua fría para parar en el acto la cocción.

Se seca el molde con un trapo, se vuelca el pudding en un frutero y se cubre con el preparado que convenga.

(Es también riquísimo solo.)

Se sirve tibio o frío, a voluntad, y la guarnición lo mismo, menos si lleva crema chantilly, que estará frío.

Mírese para los preparados sus fórmulas: *Crema chantilly, Sabayón, Crema inglesa, Dulce de albaricoque pastelero.*

Advertimos una vez más que no se haga uso del aluminio para los preparados con huevo, pues los pone verdosos.

**Pudding de bizcochos.**

CANTIDADES (para 6 personas).—175 gr. de bizcochos de soletilla, 350 gr. de azúcar molido, 175 gr. de almendras tostadas y molidas, 150 gr. de mantequilla, 8 yemas de huevo, $^3/_4$ de litro de leche, $^1/_2$ palo de vainilla, $^1/_2$ decilitro de kirsch.

PROCEDIMIENTO.—Hágase una crema o natilla fina con las ocho yemas, 200 gr. de azúcar, el medio palo de vainilla y los tres cuartos de litro de leche. Muévase sin cesar mientras esté en el fuego, y para mayor seguridad hágase al baño de maría. En cuanto esté a punto de hervir y la crema empañe la cuchara se retirará del fuego.

Móndense las almendras (una vez quitadas las cáscaras se meten en agua hirviendo para pelarlas), tuéstense unos minutos en el horno y muélanse en polvo fino. (Mírese la receta *Almendras*.)

Fórrese un molde apropiado con los bizcochos cortados a la medida.

Mézclense las almendras molidas, los 150 gr. de mantequilla, 150 gr. de azúcar y el kirsch, agregándoles *un decilitro* de la crema, que ha de estar *apenas tibia*. Llénese el molde, y para que se cuaje téngase en sitio fresco por espacio de seis o siete horas. Si corre prisa (y aun sin prisa, pues resulta mucho mejor), dos o tres horas antes de servirlo rodéese el molde con hielo picado y sal. Se desmolda, se cubre con la crema reservada y se sirve.

**Pudding Eugenia.**

Cuajado de crema de pistachos y lenguas de gato.

CANTIDADES (para 6 personas).—100 gr. de azúcar molido, 60 gr. de pistachos, 60 gr. de frutas confitadas, 3 yemas de huevo, 3 hojas de cola de pescado, un decilitro largo de leche, $^1/_4$ de litro de nata (chantilly), lenguas de gato, kirsch.

NOTA.—Si se quiere hacer las lenguas de gato, véase su receta; queriendo abreviar se adquieren en la pastelería.

El cuarto de litro de nata ha de batirse como para chantilly.

PROCEDIMIENTO.—Con tres yemas, 100 gr. de azúcar y la leche confecciónense unas natillas, añadiéndoles tres hojas de cola de pescado y dejándolas enfriar. Los pistachos zambúllanse en agua hirviendo durante breves minutos para ablandar el pellejo. Pélense, séquense bien, macháquense en el mortero hasta ponerlos en pasta fina, añadiéndoles a medida un decilitro de kirsch. Píquense las frutas confitadas. Ténganse las lenguas de gato dispuestas en un plato, rociadas también con kirsch.

Ya fría la crema, agrégueseles la pasta de pistachos, las frutas confitadas y, por último, la nata batida.

Ya todo preparado, escójase un molde de flan (redondo, alto y liso), úntese por dentro con aceite de almendras dulces, colóquese boca abajo sobre la mesa para que escurra si tiene de más.

Llénese el molde con la crema y las lenguas de gato, colocándolas alternativamente. Ya lleno, póngase a cuajar en la nevera, y si no, rodeando el molde de hielo picado.

Cuando esté cuajado (cuando se vaya a servir), vuélquese en un plato, adórnese con unas cerezas confitadas y sírvase, enviando en una dulcera un jarabe de albaricoques (véase *Jarabe de albaricoque*).

**Cuajado de avellanas y pistachos.**

Postre riquísimo. Compónese de un cuajado de avellanas y pistachos envuelto en bizcochos.

CANTIDADES (para 6 personas).—175 gr. de azúcar en pedazos, 200 gr. de azúcar molido, 200 gr. de mantequilla, 125 gr. de avellanas mondadas, 125 gr. de pistachos mondados, un pellizquito de sal, $^1/_2$ litro de leche, 8 yemas de huevo, bizcochos de soletilla, vainilla y 2 kilos de hielo para cuajarlo.



PROCEDIMIENTO.—Macháquense por separado las avellanas y los pistachos, agregándoles unas gotas de leche. (Mírense *Avellanas* y *Pistachos*.)

Hágase con la leche, yemas y azúcar en pedazos una crema muy espesa, agregándole vainilla y sal. (Hágase al baño de maría para que no se corte y moviéndola sin parar.)

Hágase derretir la mantequilla al baño de maría; añádase el azúcar, las avellanas y los pistachos majados; mézclense bien, añadiéndoles la mitad de la crema (la crema restante se reservará al fresco).

Fórrese con bizcochos un molde liso, cortándolos de modo que queden perfectamente unidos; llénese con el preparado de avellanas y pistachos, tápese con bizcochos y téngase rodeado con hielo picado por espacio de dos horas.

Para servirlo vuélquese en un frutero y cúbrase con la crema reservada.

**Bread-Pudding.**

Muy fácil de hacer; se cuece y se sirve en la misma tartera.

CANTIDADES.—250 gr. de miga de pan (de la víspera), 50 gr. de azúcar, $^1/_4$ de litro de leche hervida, una yema de huevo, un huevo entero, 30 gramos de pasas de Málaga, 30 gr. de corintos.

PROCEDIMIENTO.—Agénciese miga de pan inglés (o francés) que sea de la víspera. Desmíguese muy fina, y para ablandarla viértase un poco de leche.

Quítense las simientes a las pasas y los rabitos a los corintos. (Mírese *Corintos*.)

Cásquense los huevos, bátanse como para tortilla y póngase a cocer la leche.

En una tartera de porcelana dispóngase el pan remojado, agréguese la leche hirviendo, vertiéndola despacio, y en seguida los huevos batidos, las pasas y los corintos, bien mezclado para que quede bien repartido. Métase en seguida al horno y cuézase con calor moderado por espacio de unos veinte minutos.

Lo recomendamos para niños.

**Pudding siberiano.**

Postre riquísimo y muy fácil de hacer, compuesto de bizcochos y de una crema de pistachos.

CANTIDADES (para unas 10 personas).—175 gr. de azúcar molido, 80 gramos de pistachos, 15 gr. de harina, 30 gr. de mantequilla, $^3/_4$ de litro de leche hervida, 7 yemas de huevo, una clara, 4 hojas de cola de pescado, 12 ó 13 bizcochos de soletilla, 4 cucharadas de kirsch (para los bizcochos), una copita de kirsch (para la crema), 3 cucharadas de azúcar.

Se prepara lo menos seis horas antes (con hielo bastan dos horas).

Se empleará un molde estilo flanero de un litro y medio de cabida.

PROCEDIMIENTO.—Dispónganse los bizcochos en un plato hondo, rociándolos con un decilitro de agua hirviendo, tres cucharadas de azúcar y cuatro cucharadas de kirsch.

Móndense los pistachos, machÁquense en el mortero hasta reducirlos a pasta fina y agregándoles, para que no se pongan grasientos, una copita de kirsch; pónganse a remojar las cuatro hojas de cola de pescado con agua fría y caliéntese la leche.

Pónganse en un barreño los huevos y el azúcar y bátanse; agréguese la harina y sígase batiendo hasta que los huevos blanqueen y esponjen mucho; agréguese entonces la leche hirviendo, vertiéndola despacio y revolviendo de prisa el batidor. Agréguese, por último, la cola de pescado bien escurrida.

Viértase la mezcla en un perol y hágasela dar un par de hervores, moviéndolo sin parar para que no se agarre; en seguida retírese del fuego, y para que no se apelote bátasela con mucho brío. Agréguense entonces la mantequilla y los pistachos (éstos habrá que desleírlos antes con dos o tres cucharadas de crema para mezclarlos mejor). Añádanse también unas gotas de verde vegetal (1).

Como la crema al enfriar tiene tendencia a cuajarse desigualmente, para corregirlo se dejará dentro de ella la cuchara y de vez en cuando se la moverá.

*Modelado del pudding.*—Cuando la crema empiece a entibiar se verterá en el molde una capa de un centímetro de espesor. Se meterá el molde en agua fría para que esa crema se cuaje pronto.

Ya cuajada se dispondrá una capa de bizcochos, dejando un centímetro vacío entre los bizcochos y las paredes del molde, que se llenará después con crema. (Como lo comprenderán mis lectores, es *importantísimo* que los bizcochos no toquen a las paredes del molde, así que se recortarán y colocarán en consecuencia.)

Sobre los bizcochos se verterá más crema, dándole otro centímetro de espesor y llenando el vacío de la vuelta. Se pega suavemente el molde contra la mesa para igualarlo y se deja reposar un par de minutos. Se vuelve a colocar otra capa de bizcochos, otra de crema y así sucesivamente, terminando por la crema.

Si se dispone de hielo, se coloca el molde sobre hielo picado, rodeándolo de trozos mayores y cubriendo primero la crema con un papel untado ligeramente con mantequilla; se coloca encima una tapadera un poco grande, también con hielo, y se deja en esa forma un par de horas.

Para desmoldar el pudding se sumerge por breves instantes el molde en agua caliente y se vuelca sobre un frutero cubierto con una servilletita.

(Si no se dispone de hielo, déjese cuajar destapado y al fresco por espacio de unas seis horas.)

### Pudding Negus.

CANTIDADES (para 7 personas).—180 gr. de frutas confitadas, 175 gr. de azúcar molido, 75 gr. de bizcochos, 3/4 de litro de leche, un decilitro de nata de leche cruda, 3/4 de decilitro de café concentrado, 6 yemas de huevo, 3 hojas de cola de pescado, 3 cucharadas de kirsch, otras 2 cucharadas más de azúcar, un poco de aceite de almendras dulces para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Hágase café *muy concentrado* con dos cucharadas muy llenas de café moka molido.

(1) Verde vegetal completamente inofensivo; se adquiere en las droguerías y tiendas de comestibles.



Píquense menudas las frutas confitadas, que han de ser peras, albaricoques, higos, ciruelas, guindas (estas últimas en dulce y no confitadas) y, sobre todo, piña; resérvense.

Pónganse a derretir en el kirsch dos cucharadas de azúcar.

Póngase a cocer la leche, bátanse aparte las yemas y el azúcar hasta que al levantar el batidor forme una cinta la crema; añádase entonces la leche hirviendo, dejándola caer en chorrito, y a la vez dése vuelta con el batidor para que no se cuajen las yemas. Añádase a la crema el café y póngase a cocer al baño de maría, moviéndolo sin parar y retirándolo del fuego cuando empañe la cuchara y antes de que hierva (cuídese mucho de que no se corte la crema y se conserve fina); pásese por un tamiz fino. Resérvense dos decilitros y medio de crema en una taza.

Pónganse a remojar las hojas de gelatina en agua fría por espacio de 5 minutos y añádanse, escurriéndolas bien y una vez ablandadas, a la crema y mézclese bien.

Resérvese una cucharada de nata para luego y viértase el resto en la crema, dando vueltas con la cuchara hasta mezclarlo del todo.

Mientras se entibia la crema prepárense los bizcochos cortándolos en rajitas y remojándolos con el kirsch azucarado.

Untese un molde de forma de rosca con un poco de aceite de almendras dulces, cuidando de escurrirlo bien.

*El pudding.*—Colóquese primero en el fondo del molde una capa de dulces picados para que luego aparezcan a la vista.

Métase el molde en un cacharro con agua fría y viértase a cucharadas la cantidad de crema necesaria para que queden bien cubiertos los dulces (la crema ha de estar tibia, pero sin haber empezado a cuajarse). Se deja que tome consistencia y se coloca una capa de bizcocho remojado. Sobre los bizcochos colóquense más frutas picadas y viértase más crema, y cuando ésta ha adquirido alguna consistencia vuélvase a empezar, alternando frutas, bizcochos y crema, hasta llenar el molde.

Dos horas antes de servir el pudding rodéese con hielo picado; póngase también en el hueco del molde y cúbrase con una tapadera, colocando también encima unos pedazos de hielo (no se le pone sal).

Si no se dispone de hielo, téngase por espacio de seis horas el pudding metido en agua lo más fría que se pueda y al fresco.

Para sacarlo del molde sepárense un poco con un cuchillo los bordes y vuélquese a un frutero (si no se suelta, métase un segundo en agua caliente).

Mézclese la cucharada de nata con la crema, revuélvase y viértase sobre el pudding.

Sírvase en seguida.

### Pudding de ciruelas pasas a la inglesa.

CANTIDADES.—Para el pudding: 500 gr. de ciruelas pasas, 500 gr. de sebo de vaca (cogido del riñón), 200 gr. de harina, 150 gr. de miga de pan (de la víspera), 200 gr. de azúcar moreno, 3 huevos, un decilitro de ron, un limón, un pellizco de sal.

Para salsearlo: 250 gr. de jalea de grosellas y un decilitro de ron, y otro decilitro de ron para rociarlo.

PROCEDIMIENTO.—Póngase el sebo a remojar en agua fresca, límpiese, quítesele el pellejo, séquese perfectamente con un trapo y, mezclado con la

harina, píquese muy fino; deshuésense las ciruelas y píquense también con el machete; desmíguese la miga y pásese por un colador fino.

Sobre la mesa pónganse estos tres ingredientes, agréguense también el azúcar y un huevo y amásese hasta ponerlo fino y bien amalgamado, agregándole sucesivamente los otros dos huevos, la sal, el ron y las ralladuras de corteza de limón.

Téngase un molde proporcionado a las cantidades y, a poder ser, medio esférico (una terrina), bien untado por dentro con mantequilla y espolvoreado de harina; llénese con el preparado, apisonándolo bien. Envuélvase el molde en una servilleta, igualmente untada con mantequilla y espolvoreada con harina, apretándola mucho y sujetándola por debajo con un bramante.

Sumérjase el pudding en un caldero de agua *hirviendo* y téngase en ebullición durante dos horas (desde que rompe el hervor de nuevo).

Un rato antes de servirlo hágase derretir la jalea, diluyéndola con un decilitro de ron. Consérvese al calor. Para servir el pudding quítese la servilleta, vuélquese en un plato, espolvoréese con mucho azúcar, rocíese por todo con un decilitro de ron y al último momento préndasele fuego, presentándolo a la mesa envuelto en llamas. Envíese el dulce aparte en una dulcera.

**Pudding de higos pasos (postre americano).**

CANTIDADES (para 10 ó 12 personas).—250 gr. de higos pasos, 250 gr. de sebo de riñón de buey, 250 gr. de miga de pan inglés seco, 250 gr. de azúcar moreno, 60 gr. de mantequilla, 2 huevos y una tira de corteza de limón.

Para el jarabe de yemas: 200 gr. de azúcar molido, 3 yemas de huevo, un decilitro de agua y 1/2 decilitro de ron. Tiempo necesario: tres horas.

PROCEDIMIENTO.—Quítese a los higos la parte del rabo y ténganse en remojo en agua muy caliente un cuarto de hora largo; séquense, píquense muy finos y échense a un barreño.

Escójase sebo muy fresco y blanco (del que cubre los riñones del buey), límpiese y quítese la piel; píquese *muy fino* y póngase en los higos.

Téngase miga seca de pan inglés (o si no de pan francés, pero es preferible el otro), macháquese con el machete hasta ponerla fina (el trabajo hay que hacerlo con cuchillo, nunca con la máquina de rallar).

Añádanse los huevos y el azúcar con la seta de madera; aplástese y tritúrese bien hasta ponerlo fino y bien amalgamado (por lo menos necesítase para lograrlo quince minutos de trabajo). Añádase también la corteza de limón rallada.

Téngase un molde con su tapadera (ésta que ajuste bien), llénese con el preparado (no importa no se llene del todo) y colóquese el molde sobre una servilleta extendida; recójase bien la servilleta y con un bramante anúdese muy apretado para que la tapadera quede bien ajustada y no pueda penetrar agua en el pudding.

Métase el pudding en una cazuela de agua hirviendo, tápese y téngase hirviendo sin parar por espacio de tres horas. Téngase preparada más agua hirviendo para ir añadiendo según vaya evaporándose la de la cazuela. *El pudding tiene que estar siempre completamente cubierto por el agua.*

Sáquese el pudding del agua y quítese la servilleta, destápese y déjese enfriar un poco (unos quince minutos), pásese un cuchillo por toda la vuelta



y vuélquese el pudding en un frutero (si queda algo pegado al molde añádase al pudding, alisándolo después con el cuchillo) y envíese aparte en una dulcera el dulce de yemas siguiente:

Un cuarto de hora antes de servir pónganse en un perol las yemas de huevo y el azúcar. Téngase preparada el agua tibia necesaria y añádase el ron.

Viértase una cucharada de agua a las yemas, bátase firme con un batidorcito de alambre y añádase toda el agua hasta diluirlas bien. Póngase a fuego muy moderado y sígase batiendo la mezcla como si fuera chocolate, hasta ponerlo *muy espumoso*. Una vez en su punto téngase al baño de maría hasta el momento de servirlo.

Se podrá cubrir el pudding con la mitad del dulce, enviando la otra mitad aparte. Se come caliente.

**Pudding escocés.**

CANTIDADES.—200 gr. de miga de pan inglés o francés, 125 gr. de corintos, 125 gr. de sultanas, 110 gr. de azúcar, 110 gr. de mantequilla, 50 gr. de corteza de naranja confitada, 50 gr. de corteza de limón, 9 yemas de huevo, 6 claras, un litro de leche, 20 almendras, 3 ó 4 cucharadas de ron, una corteza de limón, 5 gr. de sal.

PROCEDIMIENTO.—El pan ha de ser de la víspera; desmíguese muy fino.

Cuézase la leche hasta reducirla a las tres cuartas partes. Viértase hirviendo, después de añadirle la sal, sobre el pan desmenuzado; tápese y déjese remojando durante veinte minutos.

Quítense los rabitos de las sultanas, lávense así como los corintos, escúrranse bien y pónganse en un perolito con dos cucharadas muy llenas de ron. Arrímeselos un poco a la lumbre y al cabo de siete u ocho minutos habrán absorbido el ron, inflándose; retírense entonces para que no se quemen.

Escáldense las almendras, móndense y píquense muy finas.

Córtense en pedacitos las cortezas confitadas.

*El pudding*.—Aplástese el pan con un tenedor para formar una masa lo más fina que se pueda. Añádanse, moviéndolo sin parar, el azúcar, las yemas, la mantequilla (semilíquida), los corintos, las almendras y las cortezas confitadas, dos cucharadas de ron y raspaduras de limón.

Bátanse las claras a punto de merengue y agréguense a la masa.

Viértase la composición en un molde de forma de rosca y de un litro y medio de cabida, untado por dentro con mantequilla; cuézase al baño de maría sobre la chapa por espacio de unas dos horas, añadiéndole más agua caliente a medida que la vertida vaya evaporándose, conociendo que está en su punto cuando, pinchándolo con una aguja de hacer media, sale ésta algo humedecida.

Cuando casi está cocido, métase quince minutos en el horno para que se acabe de cuajar. Se sirve caliente.

Sáquese del agua quince minutos antes de servirlo, déjese enfriar diez minutos y vuélquese en un frutero.

Llénese el hueco del pudding con almíbar claro aromatizado con ron, rocíese el pudding con ron puro y en el momento de servirlo se le prende fuego, presentándolo todo en llamas a la mesa.

**Pudding de dátiles con crema de almendras.**

CANTIDADES (para 8 personas).—Para el pudding: 600 gr. de dátiles, 250 gr. de corintos, bizcochos de soletilla, azúcar molido, mantequilla.

Para la crema: 250 gr. de almendras molidas, 250 gr. de azúcar, 250 gr. de mantequilla, 90 gr. de nata de leche, 6 huevos, kirsch y vainilla para aromatizarlo.

PROCEDIMIENTO.—Deshuésense los dátiles y pásense por un tamiz. Resérvese lo pasado.

Quítense los rabitos de los corintos. (Mírese *Corintos.*)

Úntese un molde con mantequilla, espolvoréese también con azúcar molido y fórrese con bizcochos, cortando éstos en forma que quede el molde completamente tapizado (pueden cortarse los del fondo más estrechos por una punta y colocándolos de manera que vayan formando un radio).

Vuélvase a espolvorear con azúcar y váyanse colocando los ingredientes por capas: dátiles, azúcar y bizcochos hasta dar fin con ellos.

Confecciónese la crema. Para ello mézclense almendras molidas y azúcar, agregándoles la mantequilla medio derretida, los huevos, el kirsch y vainilla. Trabájese hasta ponerlo *muy espumoso;* añádase entonces la nata.

Échese en el molde hasta casi llenarlo y póngase a cocer al baño de maría hasta que tenga buena consistencia.

Desmóldese en un frutero, báñese con la crema sobrante y sírvase caliente.

Podrán cambiarse las almendras por avellanas.

CANTIDADES.—Para la crema de avellanas: tres decilitros y medio de leche, 250 gr. de avellanas tostadas, 150 gr. de azúcar molido, 60 gr. de mantequilla, dos gramos de sal, cuatro huevos.

PROCEDIMIENTO.—Macháquense las avellanas y pásense por un tamiz.

Pónganse los huevos y azúcar en un cazo y bátanse a fuego muy suave hasta ponerlo espumoso; añádanse avellanas, mantequilla medio derretida y la leche cocida. Mézclense bien y caliéntese hasta obtener una buena consistencia.

**Pudding Primavera.**

Compónese de bizcochos rellenos con crema y fresas.

CANTIDADES.—500 gr. de fresas, 250 gr. de bizcochos, 100 gr. de azúcar, 3 vasos de leche, 3 yemas de huevo, 3 cucharaditas de harina de arroz, 8 cucharadas de kirsch, 4 cucharadas de agua, $^1/_2$ varita de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—En un plato hondo échese agua y kirsch; humedézcase con ello los bizcochos y con éstos fórrese una flanera, apretándolos para que entre ellos no quede ningún vacío, sobre todo en el fondo.

Échese la mitad de las fresas, póngase encima una capa de bizcochos igualmente humedecidos y échese sobre éstos el resto de fresas, y sobre éstas, más bizcochos.

Para que se una bien póngase sobre el preparado un plato que ajuste bien, y sobre éste algo de peso, dejándolo en esta forma por espacio de seis o siete horas.

Cuézase la leche y añádase a ésta azúcar y vainilla; bátanse aparte las yemas de huevo, agréguese a éstas la leche hirviendo, moviéndolas a la vez con la cuchara; añádase también la harina de arroz, desleída antes en leche fría, mézclese bien y cuézase a fuego moderado hasta que la crema cubra la cuchara con una capa delgada y hágase pasar por el chino. Resérvese.



Dos horas antes de servir rodéese el pudding con hielo, poniendo también la crema a enfriar con hielo.

Vuélquese el pudding en un frutero, cúbrase con la crema y sírvase en seguida.

Confecciónase lo mismo con frambuesas o con mitad fresas y mitad frambuesas.

**Pudding de frutas.**

Cuajado de crema y frutas frescas.

NOTA.—La ventaja de este pudding es que puede utilizarse cualquier fruta, con tal de que sea muy buena y bien madura. Sobre la base que exponemos, cabrá cambiar los albaricoques por peras, los melocotones por piña, etc.

CANTIDADES (para 10 personas).—Para la crema: 3 decilitros de leche muy hervida, 5 yemas de huevo, 150 gr. de azúcar, 4 hojas de cola de pescado (han de pesar 8 gr.), una copita de kirsch, 3 decilitros de nata (que se ha de batir como chantilly), 2 cucharadas de azúcar para la nata, 80 gr. de bizcochos de soletilla, 2 hermosos melocotones, 6 hermosos albaricoques, 7 cucharadas colmadas de fresitas, 2 cucharadas de frambuesas, 2 cucharadas de grosellas, unos cuantos granos de uva (a poder ser moscatel), una copita de kirsch, azúcar para las frutas, un molde de rosca de 1 $^1/_2$ litros de cabida, 2 kg. de hielo.

Tiempo necesario: Se ha de preparar con anticipación, pues ha de ponerse en hielo unas tres o cuatro horas antes de servir.

PROCEDIMIENTO.—Pélense los melocotones y los albaricoques, córtense en rajitas muy finas, pónganse en un plato, rocíense con tres o cuatro cucharadas de azúcar y dos cucharadas de kirsch. Remuévanse para que se impregnen bien, tápense con otro plato y déjense en maceración durante una hora en sitio fresco (si se quiere se ponen menos albaricoques y se agrega el equivalente en pera o piña).

Las fresitas, frambuesas y grosellas (en el supuesto de que haya de todo) se pondrán también en maceración con azúcar y kirsch (las frambuesas y grosellas se pueden suprimir; pero las fresas son indispensables; si se ponen solas, auméntese el número de cucharadas).

Las uvas se mondan y se ponen con las fresas. *Todas las frutas se tendrán en sitio fresco, pues si se tuvieran al calor soltarían todo su jugo* (a poder ser en la nevera).

Con la leche, las yemas y el azúcar háganse unas natillas finas (véase *Natillas o crema*). Una vez retiradas del fuego, se les agrega la cola de pescado, que se tendrá remojando en agua fría (la cola de pescado se secará con una servilleta antes de ponerla en la crema).

Pásese la crema por el colador chino; téngase en una vasija, con el cuidado de dejar en ella una cuchara, con la que se removerá a menudo la crema para que no se cuaje de repente. Bátase la nata (véase *Crema chantilly*), añadiéndole al final dos cucharadas de azúcar.

En buen punto las natillas (han de estar frías, pero sin empezar a cuajarse), añádase todo el jugo de maceración de las frutas y a continuación

la nata batida, haciendo la mezcla con delicadeza para que no caiga el chantilly (empleando para ello sea una espátula, sea una espumadera).

Úntese el molde con aceite de almendras dulces; en el fondo póngase una capa de trozos de bizcochos; sobre los bizcochos, otra capa de frutas, y sobre todo ello viértase crema en bastante cantidad (como de dos centímetros de grueso); vuélvanse a colocar bizcochos, frutas y crema hasta terminar; cuídese de sacudir un poco el molde para igualarlo, y téngase en cuenta que como ha de bajar al helarse, se ha de llenar colmado y un poco más (abombado).

Métase el pudding en el frigorífico, y no disponiendo de ello, rodéese con hielo picado, colocando más hielo picado en el hueco del molde. Tápese el molde con un papel engrasado, y sobre éste póngase una tartera con hielo picado. Ha de servirse *muy frío*. Téngase en hielo por espacio de cuatro horas, y cuando se vaya a servir introdúzcase el molde en agua caliente (lo que pueda soportar la mano); retírese en el acto, séquese, vuélquese en un plato, sírvase.

(Si no se desprendiera, habrá que volver a introducirlo en agua caliente.)

**Swiss-Pudding.**

Postre muy a propósito para niños.

CANTIDADES.—Un kilogramo de manzanas de buen tamaño, 100 gr. de miga de pan tierno, 3 huevos, 2 ó 3 cucharadas de azúcar molido, 2 cucharadas de ron, 2 ó 3 docenas de uvas pasas, un poco de canela en polvo, un poco de mantequilla para untar la tartera.

NOTA.—Este pudding se cuece y se sirve en una tartera de aluminita.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse manzanas sanas y pónganse a asar en el horno. Una vez asadas, vacíense, recogiendo bien la pulpa, cuidando de no coger ni pellejo ni pepitas.

Se desmiga el pan y se mezcla con la manzana, agregando a medida azúcar hasta ponerlo en pasta fina.

Bátanse las yemas y el ron, agréguese al preparado de manzanas, revolviendo y triturándolo firme hasta ponerlo fino; agréguese también la canela, y una vez preparado puede esperarse cuanto convenga.

Límpiense las pasas, quítense las pepitas y resérvense.

Veinte minutos antes de servir el pudding bátanse las claras a punto de nieve y agréguense a lo demás, moviéndolo despacio con la espátula.

Untese la tartera con mantequilla, vuélquese de golpe en ella el pudding, desparrámense encima las pasas, alisando con la espátula para que queden bien cubiertas de masa, y hágase cocer a horno fuerte por espacio de quince a veinte minutos.

Sírvase en seguida, pues desinfla al enfriar.

**Pudding maltés.**

CANTIDADES.—1/2 taza (1) de mantequilla, 1/2 taza de azúcar molido, 1/2 taza de leche, 2 1/2 tazas de harina, 4 claras de huevo, 3 1/2 cucharaditas de levadura en polvo Royal, mermelada de naranja.

(1) El volumen de esas tazas es el de la llamada taza de té.



PROCEDIMIENTO.—Póngase en una vasija calentada la mantequilla, bátase un poco, añádase el azúcar y la leche, en seguida la harina mezclada con los polvos de levadura.

Bátanse las claras a punto de nieve, agréguense al preparado. Úntese un flanero con mantequilla, échese el preparado, hágase cocer por espacio de unos treinta minutos a horno moderado.

(Hágase siempre la comprobación pinchándolo hasta el fondo con una aguja larga; ésta ha de salir limpia.)

Cuando esté, sáquese del horno, aguárdese un poco para sacarlo del molde (para que no se rompa), vuélquese en un frutero, cúbrase con una capa espesa de mermelada de naranja muy consistente. Sírvase.

**Cuajado cubano.**

CANTIDADES.—250 gr. de harina de arroz, 2 litros de leche, 2 cucharadas de agua de azahar, una cucharada de manteca de cerdo, 250 gr. de azúcar.

PROCEDIMIENTO.—Se diluye la harina de arroz con la leche, después se le añade el azúcar y se pone al fuego, moviéndolo sin parar y siempre del mismo lado.

Cuando empieza a espesar se le agrega la manteca de cerdo, y una vez muy espeso se le añaden las dos cucharadas de agua de azahar.

Se unta un molde con manteca y se echa en ella la composición, poniéndola en sitio fresco para que cuaje. Una vez cuajado se desmolda y se sirve.

**Pudding americano.**

CANTIDADES.—100 gr. de sebo de buey picado fino (el sebo se escogerá del riñón), 75 gr. de cañada de buey cortada en pedacitos, 100 gr. de frutas confitadas cortadas en pedacitos, 75 gr. de miga de pan rallada y pasada por tamiz, 100 gr. de harina, 100 gr. de azúcar moreno, un pellizco de raspaduras de limón y otro de naranja, un pellizco de canela en polvo, una pizca de nuez moscada, 1/2 decilitro de ron o de coñac, un huevo entero y 3 yemas, un pellizco de sal.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse todos los ingredientes en un barreño (lebrillo), mézclense perfectamente, llénense con ello moldes apropiados, untándolos abundantemente con mantequilla y espolvoreándolos con harina, y cuézase al baño de maría en el horno.

Sírvanse enviando a la vez una salsa sabayon al ron. (Mírese el capítulo de las *Cremas y natillas*.)

# CAPITULO XIV

## Bavarois (Bavaruá)

Los bavarois, que algunos modernos denominan *moscovitas*, creando una confusión, son unos postres muy finos, resultando más finos aún si en vez de claras de huevo se les pone nata montada (crema chantilly). Sin embargo, cuando no hay posibilidad de agenciarse la nata necesaria se les añadirá sencillamente igual número de claras montadas (batidas como para merengue) como yemas de huevo integren.



Molde para bavarois

Algunos hasta lo prefieren, pues resultan más ligeros, menos mantecosos.

Los bavarois se confeccionan de varias formas: con natillas, agregándoles nata o claras montadas; con yemas y almíbar; con almíbar y jugo de frutas; con jugo de frutas y nata montada...

Igualmente se hacen a una sola crema, o combinando dos o tres cremas distintas, o con crema y un preparado de frutas.

Los colores y perfumes se han de combinar de manera que resulten gratos al paladar y a la vista. Todo ello no ofrece dificultad y resultan más vistosos.

Aconsejamos se sirvan siempre *muy fríos;* disponiendo de una nevera es cosa fácil; si no, se rodearán de hielo muy picado unas dos horas antes de servirlos.

Los bavarois moldeados resultan mucho más vistosos; sin embargo, algunos reposteros los sirven cuajados en compoteras de cristal, pues de esta forma reducen al mínimo la aportación de cola de pescado.

Dejamos a nuestros lectores en libertad de moldearlos o no; desde luego, nosotros los preferimos moldeados, pues teniendo la precaución de ponerlos entre hielo se sostienen perfectamente, aun cuando lleven poca cola de pescado.

Nuestras recetas llevan la cantidad *justa* para moldearlos; poniéndolos menos *no se sostendrán* (lo advertimos seriamente); si se quiere suprimir parte de la cola habrá que cuajarlos en compoteras de cristal.



**La nata montada o chantilly.**

Nuestros lectores se habrán fijado que en las *cantidades* de los ingredientes del bavarois, si integran nata, ponemos siempre después de nata (chantilly). Lo hacemos para que se entienda bien que se trata de nata cruda y no la que se forma en la leche después de cocida (1), pues ésta no sirve para los bavarois. La nata se hace montar como para chantilly (véase *Crema chantilly*).

Queremos advertir, además, que no se vaya a adquirir la nata ya batida, ya que un decilitro de nata líquida supone mayor cantidad que un decilitro de nata montada (la nata, al batirla, adquiere mucho volumen y se correría al fracaso, pues las cantidades quedarían alteradas).

Quedamos, pues, que la nata se adquirirá líquida y se batirá cuando se vaya a emplearla. La nata, tanto líquida como montada, ha de conservarse en la nevera, y no disponiendo de ella se rodeará el recipiente que la contenga entre hielo bien picado (véase la manera de montarla en la receta *Crema chantilly*).

Para los bavarois no conviene que la nata sea demasiado concentrada; si lo es, se aclarará, antes de batirla, con unas cucharadas de leche cruda. Pero generalmente más bien peca de demasiado clara, pues resulta así más lucrativa para quien la vende.

**La cola de pescado.**

Este es el ingrediente imprescindible de todos los bavarois, pues es el elemento ligante.

Se ha de adquirir de la mejor, y para que resulte buena ha de reunir las condiciones siguientes: 1.ª, ser muy transparente; 2.ª, no tener sabor a cola; 3.ª, al doblarla, romperse como si fuera cristal.

MANERA DE EMPLEAR LA COLA DE PESCADO.—Póngase la gelatina a remojar en agua fría durante unos minutos. Cójase la gelatina remojada con la mano y *sin escurrirla* póngase en una cacerolita a fuego muy moderado y revuélvase sin parar hasta que rompa el hervor; está claro: *no* se añadirá más agua que la que lleve la cola de pescado. Téngase mucha vigilancia para que no se pegue ni se queme (si se quema no sirve). Retírese la cacerolita del fuego y véase bien si se ha diluído toda, pues los bordes, por ser más gruesos, tardan más en derretirse. Bien derretida, empléese como lo indique la receta.

NOTA.—El peso corriente de una hoja de cola de pescado es de dos gramos.

**Manera de moldear los bavarois.**

Los bavarois generalmente se moldean en moldes de forma de rosca con o sin dibujo; también pueden moldearse en moldes flaneros.

El molde se ha de untar por dentro con aceite de almendras dulces; lo mejor es emplear una brocha, pues ha de estar todo bien untado, sobre todo si el molde tiene dibujos. Después de untado se coloca boca abajo sobre una mesa para que escurra el aceite sobrante.

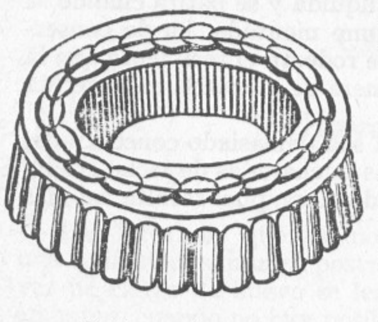
(1) Lo advertimos, pues son muchos los que confunden la nata cruda con la que se forma en la leche después de hervida.

Se esperan unos quince o veinte minutos y se espolvorea por dentro con azúcar glas; ha de quedar cubierto; si quedasen sitios limpios sería señal de que no estaba bien untado de aceite; por esos claros se le daría con la brocha y se volvería a espolvorear con azúcar.

Todo esto es para desmoldarlo fácilmente sin peligro de romperlo.

**Manera de cuajar los bavarois.**

Hemos explicado antes que para la presentación de los bavarois se emplean dos métodos: echar la composición en una compotera honda de cristal y una vez cuajada servirla en la dicha compotera adornando la superficie, o bien cuajarlos en moldes y presentarlos desmoldados en una fuente sobre una servilleta.



Molde para bavarois

Como el cuajarlos en una compotera no presenta dificultades, nos ocuparemos de la manera de moldearlos.

Una vez vertida la composición en el molde, se ha de cuajar; si no se dispone de nevera o de hielo, el cuajado necesita unas cinco o seis horas, y en nevera, o rodeado de hielo, unas dos o tres horas.

S. se rodea de hielo, éste ha de estar picado *muy* menudo; colocando más hielo en el hueco del molde, si tiene forma de rosca, pero *nunca se añadirá sal al hielo*, pues el bavarois se endurecería, se pondría igual que corcho, ya que su composición no soporta tan baja temperatura; se ha de servir *muy frío*, pero no congelado.

Cuando se sirve en compotera habrá también que enfriarlo bien con hielo picado, y mejor aún en la nevera.

Un bavarois puede hacerse sin inconveniente alguno de víspera, cuidando de enfriarlo antes de servirlo.

**Manera de desmoldar los bavarois.**

Téngase preparada una fuente proporcionada, cubierta con una servilletita de encaje o de papel imitación.

Téngase igualmente preparada una vasija con agua bien caliente —la vasija ha de ser bastante honda para sumergir el molde de manera que el agua le llegue hasta el mismo borde—; cuando se vaya a servirlo métase el bavarois por espacio de unos ocho segundos, sáquese, séquese con un paño. Colóquese la fuente con su servilletita sobre el bavarois y désele vuelta a toda, quedando la fuente sobre la mesa, y encima el molde vuelto del revés, y con ambas manos levántese el molde *despacio* para que el bavarois no se rompa.

NOTA.—Desmóldese con cuidado. No se pretenda desmoldar antes de las dos horas (cuajándolo en hielo o en nevera) y no se ocurra añadir sal al hielo creyendo hacerlo mejor.



## Bavarois a base de crema

**Bavarois a la vainilla.**

CANTIDADES (para unas 7 personas).—150 gr. de azúcar, 5 yemas de huevo, $^1/_2$ litro de leche hervida, $^1/_4$ de litro de nata (chantilly), 3 hojas de cola de pescado, $^1/_2$ palo de vainilla, una cucharada de aceite de almendras dulces para untar el molde.

Tiempo necesario para cuajarlo: Con hielo, dos horas, y sin hielo, seis o siete.

PROCEDIMIENTO.—Hágase cocer la leche, añádase la vainilla, retírese del fuego, tápese y consérvese al calor.

Bátanse las yemas, añádase el azúcar, sígase batiendo hasta ponerlo espumoso, agréguese la leche, moviéndolo con la cuchara para que no se corte la crema, y póngase a cocer al baño de maría, removiéndolo sin parar.

Retírse del fuego cuando desaparezca la espuma y quede cubierta la cuchara con una capa espesa de crema, cuidando mucho de que no hierva (1); añádase entonces la cola de pescado (que se habrá tenido en agua fría durante diez minutos y se habrá escurrido), hágase derretir; una vez derretida la cola de pescado, pásese la crema por un tamiz o por el chino y déjese enfriar. De vez en cuando, para que no se le haga nata, remuévase la crema con la cuchara, que se habrá dejado metida dentro.

Bátase la nata (véase *Crema chantilly*). Una vez bien montada, añádasela la crema (ésta ha de estar muy fría, pero sin haber empezado a cuajarse); hágase la mezcla con delicadeza, removiendo despacio con la espátula.

Téngase el molde untado con aceite de almendras dulces y colocado boca abajo sobre una mesa para que escurra el aceite sobrante.

Échese el preparado en el molde y déjese al fresco hasta que se cuaje.

Para abreviar, métase en la nevera, y si no, rodéese el molde con hielo muy picado, introduciendo unos trozos en el hueco del centro. Se ha de servir bien frío. Cuando se vaya a servir vuélquese en una fuente redonda sobre una servilleta.

NOTA.—Si no se dispone de nata, se añaden a la crema *fría* tantas claras batidas como yemas lleva (resultará más fino si se le pone merengue, las claras batidas y mezcladas con almíbar hirviendo).

**Bavarois al cointreau.**

Exactamente igual que el *Bavarois a la vainilla*, suprimiendo la vainilla y agregándole a la crema, después de fría, un decilitro de *Majestic al cointreau* y unas cuantas gotas de carmín vegetal.

**Bavarois a la vainilla y fresa.**

CANTIDADES (para 6 ó 7 personas).—250 gr. de azúcar, 4 yemas de huevo, $^1/_4$ litro de leche hervida, 4 hojas de cola de pescado, $^1/_2$ barra de vainilla, $^1/_2$ litro de nata (chantilly), 2 kilos de hielo para enfriarlo y una cucharada de aceite de almendras dulces para untar el molde.

---

(1) Adicionando a la crema una cucharadita de maicena no hay peligro de que se corte, pero resulta más fina sin maicena.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónase exactamente igual que el *Bavarois a la vainilla*, incorporando a la crema (al final) unas fresitas. De éstas se pondrán las que se quiera, pero siempre en cantidad abundante.

**Bavarois de piña, albaricoque, ciruela.**

Exactamente igual, cortando las frutas en trocitos.

**Bavarois al café.**

CANTIDADES (para unas 8 personas).—100 gr. de almendras molidas (1), 100 gr. de café moka, 200 gr. de azúcar, 1/2 litro de leche hervida, 2 decilitros de nata (chantilly), 6 yemas de huevo, 3 ó 4 hojas de cola de pescado y 2 ó 3 kilos de hielo para cuajarlo.

Tiempo necesario para cuajarlo: con hielo, dos horas; sin hielo, seis o siete.

PROCEDIMIENTO.—Bátanse las yemas, agregándoles el azúcar, y una vez agregado, sígase batiendo la mezcla durante unos cinco minutos.

Añádase al batido la leche previamente hervida; viértase todo en un cazo (2); añádase también la cola de pescado bien escurrida (se habrá tenido durante cinco minutos en remojo en agua fría); hágase cocer, dándole vueltas con una cuchara.

Antes de que rompa a hervir retírese del fuego, añádase en seguida el café molido grueso y las almendras molidas y téngase en infusión durante veinte minutos (tapado y cubierto con un paño). Terminado este tiempo, fíltrese por un trapo, retorciéndolo con fuerza a fin de exprimirlo todo. Resérvese. Bátase la nata hasta que tenga la consistencia de unas claras en punto de nieve (véase *Crema chantilly*); agréguese a la crema, removiendo despacio con una espátula.

NOTA.—La crema, cuando se vaya a añadir la nata, ha de estar fría, pero sin haber empezado a cuajarse aún.

Viértase todo en un molde de forma de rosca, untado antes con aceite de almendras dulces y bien escurrido y espolvoreado de azúcar glas, y déjese en sitio fresco.

El bavarois necesitará unas seis horas para cuajarse; rodeándolo de hielo picado serán suficientes unas dos horas.

**Bavarois al chocolate.**

CANTIDADES (para 6 personas.—1/4 de litro de leche, 2 decilitros de nata, 65 gr. de chocolate superior, 65 gr. de azúcar, 2 yemas *muy grandes* o 3 corrientes, 3 hojas de cola de pescado, 1/4 de palo de vainilla, una cucharadilla de aceite de almendras dulces para untar el molde.

Tiempo necesario: una hora para confeccionarlo; seis horas para cuajarlo sin hielo, y dos horas con hielo.

PROCEDIMIENTO.—Córtese el chocolate en trocitos y pónganse en una taza; resérvense.

---

(1) Mírese, si se han de moler en casa, la receta de las *Almendras*.
(2) Volvemos a advertir que no se haga uso de utensilios de aluminio para huevos, pues los pone de color verdoso; por tanto, también a la crema.



Póngase la cola de pescado en un plato sopero, cúbrase de agua, déjese en remojo durante diez minutos, escúrrase, séquese con un paño. Téngase un molde de un tercio de litro de cabida, úntese por el interior ligeramente con aceite de almendras dulces, colóquese boca abajo sobre una mesa para que escurra lo sobrante.

En un perol pónganse la leche y la vainilla, hágase cocer, y cuando haya hervido, viértase la mitad de la leche *hirviendo* en la taza del chocolate; tápese ésta y consérvese al calor.

Tápese igualmente la leche y consérvese bien caliente, pero sin que cueza más.

Aguárdese durante seis o siete minutos a que se ablande el chocolate; luego revuélvase con una cuchara hasta ponerlo liso y fino y váyase diluyéndolo con un poco de leche; una vez aclarado, échese en el perol de la leche y arrímese al calor.

En una vasija pónganse las yemas y el azúcar, bátase hasta ponerlo espumoso, y cuando el chocolate y leche rompan a hervir mézclese con las yemas; primero caliéntense éstas echándolas dos o tres cucharadas, y cuando no corran peligro de cortarse viértase el resto de golpe. Revuélvase bien con el batidor y seguidamente agréguese la cola de pescado. Sígase removiendo el conjunto durante tres o cuatro minutos más hasta que la cola esté bien derretida, y déjese enfriar con una cuchara metida dentro, con la que se removerá la crema a menudo a fin de que se conserve fina y no se forme nata.

Cuando la crema no está más que tibia, agréguesele la nata batida (véase *Crema chantilly*) y en seguida viértase todo en el molde.

Déjese enfriar. Sírvase muy frío.

**Bavarois de fresa (en compotera).**

Este bavarois se cuaja y se sirve en una dulcera o compotera honda de cristal. Como no se moldea, se le pone poca cola de pescado, resultando así más fino.

CANTIDADES (para unas 8 personas).—200 gr. (peso neto de pulpa de fresa (fresas frescas pasadas por un tamiz), 150 gr. de azúcar molido, 10 gr. de cola de pescado, 4 yemas de huevo, 2 1/2 decilitros de leche, 2 1/2 decilitros de nata batida (chantilly), una copita de kirsch, 40 ó 50 fresones (para el adorno), 3 kg. de hielo.

Tiempo necesario para cuajarlo: con hielo, dos horas; sin hielo, seis o siete horas.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en una cacerolita 125 gr. de azúcar molido, cuatro yemas de huevo y un pellizquito de sal fina. Mézclese bien. Añádase la leche previamente cocida, mézclese, póngase al fuego, retírese antes de que rompa el hervor y seguidamente adiciónesele la cola de pescado previamente remojada con agua fría.

Echese en una vasija puesta sobre hielo y remuévase con una espátula hasta que tenga síntomas de cuajarse (se puede no ponerlo en hielo, pero tarda más tiempo en enfriarse).

Ya en este punto añádase el puré de fresa y los fresones, que se habrán tenido macerando con el kirsch y con un poco de azúcar molido. Hecho esto, agréguese al preparado la nata batida (véase *Crema chantilly*), a la que se le habrá adicionado una cucharada de azúcar molido. Mézclese bien,

pero con mucha ligereza, para que no deca ga, y a continuación viértase en un frutero o compotera de cristal.

NOTA.—Como se ve, este bavarois no se moldea, sino que se deja cuajar y se sirve en el mismo recipiente (véase *Bavarois en frutero de cristal*).

Adórnese la superficie con unos fresones y medias almendras. Sírvase bien frío.

Se podrá cubrir el bavarois con una capa de jalea perfumada al kirsch o cualquier otro perfume.

**Bavarois de albaricoque, piña, ciruela, etc.**

Confecciónese exactamente igual.

**Bavarois al praliné de almendra.**

CANTIDADES (para 6 personas).—3 $^1/_2$ decilitros de leche, 3 yemas de huevo, 150 gr. de azúcar, 250 gr. de chantilly, 100 gr. de almendras mondadas, $^1/_2$ decilitro escaso de kirsch, una pizca de sal, 15 gr. de cola de pescado, $^1/_2$ palo de vainilla, 2 kg. de hielo, una cucharada de aceite de almendras dulces.

Tiempo necesario para cuajarlo: con hielo, dos horas; sin hielo, seis o siete horas.

PROCEDIMIENTO.—Con 100 gr. de azúcar y las almendras mondadas hágase un praliné (véase *Praliné de almendra*). Cuando se haya enfriado muélase o machάquese muy fino.

Con la leche, yemas, azúcar, sal y vainilla hágase una crema (natillas). (Mírese *Natillas.*)

Remójese la gelatina con agua fría por espacio de cinco minutos, escúrrase y mézclese bien con la crema hasta derretirla. Pásese la crema por el chino y déjese enfriar.

Añádase a la crema el kirsch, el praliné y, por último, la nata batida (véase *Crema chantilly*, haciendo la mezcla con mucha ligereza para que no decaiga.

Téngase el molde untado con el aceite de almendras dulces y colocado boca abajo para que escurra lo sobrante.

Viértase el preparado en el molde y déjese enfriar.

Para servirlo vuélquese en una fuente redonda o en un frutero con pie, cubierto con una servilleta. Sírvase muy frío.

NOTA.—Una vez más decimos que la nata se reemplaza, malamente, agregando a la crema igual número de claras batidas en punto de nieve como yemas se le pongan.

**Bavarois al praliné de avellana.**

Este bavarois se asemeja más a un pudding que a un bavarois, o, por mejor decir, tiene de ambos. Se moldea en molde liso, sin agujero central, más ancho que alto. Igualmente se podrá cuajar en un frutero o compotera honda de cristal. Resulta un postre exquisito: una crema al praliné de avellana adicionada de chantilly, intercalada de bizcochos emborrachados al kirsch, recubiertos con más chantilly y jalea de grosella.



CANTIDADES (para unas 8 personas).—Para el praliné: 60 gr. de avellanas, 60 gr. de azúcar, una cucharadita de azúcar avainillado.

Para el bavarois: 4 huevos, 150 gr. de azúcar molido, 10 gr. de cola de pescado, 3 decilitros de leche, $^1/_2$ litro de nata, $^1/_2$ varita de vainilla.

Para la guarnición: 300 gr. de jalea de grosella, 10 bizcochos de soletilla, 2 ó 3 cucharadas de azúcar glas avainillado, kirsch o marrasquino para emborrachar los bizcochos, unos cuantos pistachos.

Tiempo necesario para cuajarlo: con hielo, dos horas; sin hielo, seis o siete.

NOTA.—Aun cuando se deje que cuaje de por sí, una hora antes de servirlo habrá que rodearlo de hielo y meterlo en la nevera, pues se ha de servir *muy frío*.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese el praliné (véase *Praliné de avellana*), muélase o machάquese, pásese por el tamiz en polvo fino; resérvese.

Hágase hervir la leche, agréguese la varita de vainilla, consérvese tapado al calor

En un cazo pónganse las cuatro yemas de huevo y el azúcar correspondiente, bátase hasta ponerlo espumoso; añádase la leche hirviendo, dándole vueltas con el batidor para que no se corten los huevos; agréguese la cola de pescado bien escurrida (se habrá tenido remojando en agua fría) y póngase a cocer al baño de maría hasta que la espuma de encima desaparezca; pero téngase cuidado de que no hierva (1). Retírese del fuego, hágase pasar por el chino, échese en una fuente honda, revuélvase de prisa con el batidor para que no se corte la crema y déjese perfectamente enfriar, pero sin que llegue a cuajarse (para que no se le forme nata se removerá de vez en cuando con una cuchara que se deja metida dentro).

Bátase medio litro de nata hasta ponerla espumosa (véase *Crema chantilly*), bátanse las cuatro claras en punto de nieve y mézclense con el chantilly; sepárese la cuarta parte de esta mezcla, reservándola para la guarnición, y el resto mézclese con la crema (natillas), que ha de estar perfectamente fría. Déjese de remover, removiéndolo despacio de vez en cuando para que no se cuaje.

Escójase un molde liso, más ancho que alto, de unos 20 cm. de diámetro; úntese con aceite de almendras dulces, rociándolo con azúcar molido. Resérvese.

Córtense los bizcochos en pedazos de dos centímetros de largo y rocíense con kirsch o marrasquino.

Cuando la crema esté ya muy espesa, pero que no haya empezado a cuajarse aún, agréguese el praliné, mezclándolo bien, y seguidamente viértase en el molde como la tercera parte de la crema; sobre ésta dispóngase una capa de bizcochos, échese más crema (como la mitad), póngase otra capa de bizcochos y viértase más crema hasta llenar perfectamente el molde.

Tápese el molde con una hoja de papel y déjese cuajar en sitio fresco, y unas dos horas antes de servir el bavarois rodéese con hielo picado muy menudo.

Pásese la jalea por el tamiz; agréguesele una cucharada de agua; resérvese; al chantilly reservado añádanse dos o tres cucharadas de azúcar avainillado y resérvese al fresco.

(1) En la repostería moderna, para que no se corten las cremas, es de uso corriente agregarles una cucharadita de maicena, pues aun cuando lleguen a hervir, no se cortan.

*Presentación del postre.*—Cuando se vaya a servir vuélquese el bavarois en una fuente redonda, levántese despacio el molde para que no se rompa, y cúbrase por completo con la crema chantilly, alisándolo con un cuchillo.

Hágase un cucurucho de papel de barba, llénese con jalea, córtese un poco la punta y, apretando un poco, váyase haciendo rayas hasta formar con la jalea un enrejado sobre el chantilly. Dispónganse sobre este enrejado medios pistachos y cúbrase la base del bavarois con la jalea sobrante. Sírvase en seguida.

**Bavarois de naranja.**

CANTIDADES (para 4 ó 6 personas).—2 tazas de leche, una taza de nata (chantilly), 4 yemas de huevo, 4 cucharadas de mermelada de naranja, 8 gr. de cola de pescado, azúcar al paladar, una cucharada de aceite de almendras dulces para untar el molde, 2 ó 3 kg. de hielo para cuajarlo.

PROCEDIMIENTO.—Hágase pasar por el cedazo la mermelada de naranja hasta la cantidad de cuatro cucharadas (peso neto).

Háganse hervir dos tazas de leche, mézclense con las cuatro yemas de huevos, hágase cocer al baño de maría, dándole vueltas con una cuchara.

Cuando vaya a hervir agréguense el dulce y la gelatina previamente ablandada en agua fresca (téngase en remojo durante cinco minutos). Una vez unido todo, échese en una fuente honda y déjese enfriar.

Bátase la nata (véase *Crema chantilly*), agréguesela azúcar, mézclese con el otro preparado, pruébese por si necesitara más azúcar y, en estando bien, viértase en el molde, que se tendrá untado por dentro con aceite de almendras dulces y escurrido lo sobrante (para esto se deja sobre la mesa boca abajo).

Rodéese el molde con hielo picado hasta que esté bien congelado.

*Presentación del postre.*—Vuélquese el bavarois en una fuente redonda, póngase encima una gran capa de chantilly y adórnese la base con una hilera de cerezas confitadas, o bien cúbrase todo con chantilly y desparrámense encima las cerezas.

Este bavarois podrá servirse también en medias cáscaras de naranja, colocando una pirámide de chantilly en cada una, y en el pico una cereza.

## Bavarois a base de purés de frutas, llamados también Moscovitas

NOTA EXPLICATIVA.—Los bavarois hechos a base de purés o pulpa de fruta resultan más aromáticos si se suprime la crema inglesa (natillas), substituyéndola con un almíbar *fuerte*, y para reemplazar la yema de huevo (elemento ligante) habrá que aumentar la cantidad de cola de pescado.

A continuación exponemos la receta del *Bavarois de piña*, la que es aplicable a cualquier otra fruta.

**Bavarois de piña.**

Compónese de bavarois y de una compota de piña.

CANTIDADES (para 8 personas).—800 gr. de piña de conserva, 2 1/2 decilitros de jarabe a 30 grados (hágase con 175 gr. de azúcar y 1 1/2 decilitros de agua), 20 gr. de cola de pescado, 2 cucharadas colmadas de azúcar fino, un limón, 2 1/2 decilitros de kirsch, 3 decilitros de nata, una cucharada de aceite de almendras dulces, 2 ó 3 kg. de hielo (no es indispensable).



Tiempo necesario para cuajarlo: con hielo, dos o tres horas; sin hielo, seis o siete.

PROCEDIMIENTO.—*El jarabe.*—Pónganse en un perol 175 gr. de azúcar en pedazos y un decilitro y medio de agua; cuando se haya derretido, póngase al fuego vivo, espúmese, hágase hervir *dos minutos*, retírese del fuego, viértase en una vasija, *déjese enfriar*.

NOTA.—El jarabe, una vez *frío*, ha de marcar 30 gr. en el pesajarabes; las cantidades están calculadas al objeto; sin embargo, no estará de más el comprobarlo.

*La piña.*—Córtense las dos extremidades de la piña; el centro (como unos seis centímetros) pártase en dos, en sentido de la largura; quítesele la parte dura del interior, que se aprovechará luego para el puré; por ahora resérvense estas dos mitades, las cuales, una hora antes de cuando se vaya a servir el bavarois, se dividirán en rajas delgadas, las cuales se colocarán en una fuente espaciadas, se espolvorearán con azúcar molido y se rociarán con kirsch. Se dejarán así en maceración, cuidando de darles vuelta de vez en cuando para que se impregnen bien del licor y azúcar.

En una de las extremidades de la piña córtense dos rajas de un centímetro de grueso, y a continuación vuélvanse a partir en cuadraditos chicos. Pónganse éstos en mostaza con una cucharada de azúcar y otra de kirsch, déjese en maceración, removiéndolos de vez en cuando.

Todo el restante de la piña pártase en trocitos, pónganse en un mortero de mármol, macháquense hasta ponerlo en pasta fina. Pásese esta pasta por un tamiz de crin, recójase bien todo lo pasado y mézclese en seguida con el jarabe. (La cantidad de puré o pulpa de piña ha de ser la de dos decilitros y medio.)

*Composición del bavarois.*—Al jarabe mezclado con el puré de piña agréguese el jugo de un limón y tres cucharadas de kirsch; resérvese.

Póngase la cola de pescado en una cacerolita, agréguesele unas cucharadas de agua, póngase un poco al calor y hágasela derretir removiéndola con una cuchara; ya derretida, póngase con el jarabe y piña, mézclese bien y déjese enfriar, removiéndola de vez en cuando con una cuchara de plata que se dejará metida dentro. Cuando se note que se va a trabar, añádasele los cuadraditos de piña y seguidamente la nata batida (véase *Crema chantilly*); en el acto échese todo en un molde de rosca de dibujos.

El molde se habrá untado por dentro con aceite de almendras dulces y se tendrá puesto boca abajo sobre una mesa para que escurra lo sobrante.

Déjese enfriar en un sitio fresco. Si corre prisa, rodéese el molde con hielo muy picado, poniendo más hielo picado en el hueco del centro.

Téngase en cuenta que se ha de servir bien frío.

*Presentación del bavarois.*—Dos minutos antes de llevarlo a la mesa vuélquese en una fuente redonda, adornándola alrededor con las rajas de piña; si se quiere pónganse también algunas cerezas confitadas.

**Bavarois de melocotón.**

Compónese de un bavarois de melocotón adornado con melocotones en almíbar.

CANTIDADES (para 8 ó 10 personas).—700 gr. de melocotones muy maduros, 8 melocotones de buen tamaño, 250 gr. de azúcar glas (lustre), 15 gra-

mos de cola de pescado, 3 decilitros de nata (chantilly), 4 cucharadas de kirsch, $^1/_2$ palo de vainilla, 3 decilitros de almíbar a 26 grados (hágase con 2 decilitros de agua y 175 gr. de azúcar) y una cucharada de aceite de almendras dulces para untar el molde; 2 ó 3 kg. de hielo para cuajarlo.

PROCEDIMIENTO.—Pélense los melocotones, córtense en pedacitos, pónganse en una vasija, añádanse tres cucharadas de azúcar glas y déjense así por espacio de media hora; terminado este tiempo háganse pasar por el chino o por un tamiz, recójase bien todo lo pasado, mézclese con el resto de azúcar. (Necesítase de cuatro a cinco decilitros de pulpa de melocotón.)

Póngase a remojar la cola de pescado en un poco de agua, escúrrase y hágase derretir al baño de maría con *tres cucharadas* de agua. Mézclese entonces con el preparado de melocotón.

Bátase la nata (véase *Crema chantilly*) y, a la vez, remuévase de vez en cuando el preparado de melocotón para que no se cuaje de repente.

Cuando el chantilly esté en buen punto y el preparado de melocotón empiece a trabarse, agréguesele el kirsch y el chantilly, removiendo *despacio* con una espátula. Viértase todo en un molde de rosca ligeramente untado con aceite de almendras dulces, y para que se cuaje pronto rodéese con hielo muy picado, colocando más hielo en el hueco y dejándolo así por espacio de dos o tres horas (hasta que cuaje).

Mientras tanto, confecciónese la compota de melocotón. Para ello pónganse en una cacerolita dos decilitros de agua y 175 gr. de azúcar y la vainilla; hágase hervir *fuerte* por espacio de dos minutos; retírese entonces en una esquina para que siga hirviendo despacio.

Pélense los ocho melocotones (para pelarlos fácilmente escáldense en agua hirviendo durante unos instantes), córtense por la mitad, retírense los huesos y pónganse en el jarabe.

Tápese la cacerola y háganse cocer muy lentamente hasta que estén tiernos, pero conservándose *enteros;* una vez tiernos déjense enfriar.

*Presentación del bavarois.*—Cuando se vaya a servir vuélquese el bavarois en una fuente redonda; colóquense los melocotones alrededor y salséense éstos con un poco de jarabe; sírvase.

**Bavarois de albaricoque.**

CANTIDADES (para 10 personas).—500 gr. de nata (chantilly), 500 gramos de albaricoques muy maduros (peso neto), 250 gr. de azúcar, 20 gr. de gelatina, el zumo de $^1/_2$ limón, un poco de leche, aceite de almendras dulces para untar el molde.

Tiempo necesario para cuajarlo: con hielo, dos o tres horas; sin hielo, seis o siete.

PROCEDIMIENTO.—Córtense los albaricoques en pedazos, quítense los huesos y pásense por un tamiz hasta obtener medio kilogramo de pulpa. Resérvese.

Cásquense seis huesos de albaricoque, sáquense las almendras, escáldense con agua hirviendo, pélense, macháquense, añadiéndoles un poco de leche hasta ponerlas en pasta fina.

Póngase la cola de pescado a remojar en un poco de agua, escúrrase y hágasela derretir en un poco de leche caliente.

Mézclese la pulpa de albaricoque con el azúcar, removiéndolo hasta que el azúcar se haya derretido; añádanse también las almendras machacadas.



Téngase montada la nata (véase *Crema chantilly*) y mézclese también con el preparado de albaricoque, removiéndolo despacio con una espátula.

Viértase todo en un molde de forma de rosca —el molde se habrá untado con aceite de almendras dulces, dejado boca abajo durante quince minutos para que escurra y espolvoreado luego con azúcar glas— y déjese perfectamente enfriar. Unas dos horas antes de servirlo rodéese con hielo muy picado, poniendo más hielo en el hueco del molde.

Para presentarlo vuélquese en una fuente redonda sobre una servilletita de encaje o de papel.

**Bavarois de manzana.**

Bavarois de manzana salseada con jarabe de almendras (horchata).

CANTIDADES (para 8 ó 10 personas).—750 gr. de manzanas (peso neto), 175 gr. de azúcar fino, 125 gr. de azúcar en terrones o cortadillo, 200 gramos de almendras dulces y 10 almendras amargas, 20 gr. de cola de pescado, 1 $^1/_2$ decilitros de nata, una cucharada de aceite de almendras dulces.

Tiempo necesario: tres horas con hielo, y seis horas sin hielo (en este cómputo no entra el tiempo de preparación y remojo de las almendras).

NOTA.—Queriendo abreviar, se suprime completamente la labor de las almendras; para esto adquiérase media botella de horchata de almendras (jarabe); al preparado de manzana se le agregarán tres cucharadas de dicho jarabe disueltas en dos decilitros de agua; entre jarabe y agua no han de sobrepasar de los dos decilitros y medio, y el bavarois se bañará con este mismo jarabe (pareciendo demasiado espeso, adelgácese con un poco de almíbar clarito). Al preparado de manzana se le pondrá 50 gr. de azúcar.

PROCEDIMIENTO.—*Las almendras.*—Echense en agua hirviendo para poderlas mondar con facilidad (mírese *Almendras*); luego se tienen en remojo en agua fresca por espacio de unas dos horas.

Terminado este tiempo escúrranse las almendras, pónganse en un mortero de mármol o piedra, ténganse igualmente preparados tres decilitros y medio de agua y una cuchara.

Machاquense las almendras hasta ponerlas en pasta fina, agregándoles agua según haga falta y a cucharadas (una por una) hasta la cantidad de tres decilitros. Entonces extiéndase una servilleta bien limpia encima de una vasija; échese en la servilleta todo el contenido del mortero. Cójanse las puntas de la servilleta, una persona en cada lado, y retuérzase con fuerza (cada persona en sentido contrario a la otra) hasta exprimirla bien; vuélvase a poner el residuo de las almendras en el mortero y a machacarlas, añadiéndoles el medio decilitro de agua reservada, y si no se obtuvieran los tres decilitros y medio de horchata necesarios, habría que volverlas a machacar, adicionándoles más agua hasta llegar a los tres decilitros y medio prefijados.

De esta horchata háganse dos apartados, o sea dos decilitros y medio para el preparado de manzana y un decilitro para el jarabe.

*El puré de manzana.*—Pélense las manzanas, quíteseles el corazón, córtense a rajitas finas, pésense hasta obtener los tres cuartos de kilo necesarios. Pónganse entonces en una cacerola, adicionándoles 175 gr. de azúcar fino, el palo de vainilla y cinco o seis cucharadas de agua fría (si las manzanas estuvieran ácidas agréguense 50 y hasta 75 gr. de azúcar más que la indicada). Tápese la cacerola y cuézanse despacio las manzanas, re-

moviéndolas de vez en cuando para que se cuezan por igual. Cuando hayan caído en puré pónganse a fuego más vivo y, sin parar de removerlas con una cuchara, cuézanse hasta que estén bien espesas (en pasta fina).

Quítesele la vainilla y pásese por un tamiz, recogiendo bien todo lo pasado, así como lo que queda pegado por debajo. Póngase en una vasija y déjese enfriar, removiéndolo de vez en cuando.

Mientras tanto, póngase la cola de pescado a remojar en agua fresca durante doce o quince minutos, y terminado este tiempo póngase a derretir al baño de maría, adicionándole un decilitro escaso de agua (se ha de derretir *sin hervir;* hirviendo no serviría).

Bátase la nata hasta que haya doblado de volumen (mírese *Crema chantilly*).

Úntese un molde proporcionado a las cantidades con aceite de almendras dulces, colóquese después boca abajo para que escurra lo sobrante.

*El bavarois.*—Preparado todo, mézclese la cola de pescado derretida con los dos decilitros y medio de horchata, remuévase con una cuchara de *plata* o *metal.* Agréguese este líquido al puré de manzana, removiendo hasta unirlos bien; sígase removiéndolo hasta que empiece a trabarse, añádase entonces el chantilly, mézclese con cuidado, viértase todo en el molde preparado y póngase éste bien rodeado de hielo picado, tapándolo con un plato, en el que se pondrán también unos cuantos trozos de hielo para precipitar el cuajado (esto se simplifica disponiendo de una nevera).

Si no se dispone de hielo ni nevera, se deja en un sitio, procurando que sea lo más fresco posible, hasta que se haya cuajado.

*El jarabe.*—Con 125 gr. de azúcar en terrones o cortadillo y un decilitro de agua hágase un almíbar en punto de bola dura (mírese *Almíbar*). Ya en este punto añádase el decilitro de horchata reservado al objeto. Retírese del fuego, déjese que se diluya bien el almíbar; conseguido esto, vuélvase a ponerlo al fuego, y al primer hervor, retírese y échese en otro recipiente; póngase, si gusta, un trocito de vainilla y déjese perfectamente enfriar.

*Presentación del postre.*—Unos minutos antes de servir desmóldese en una fuente redonda un poco honda. Viértase por encima el jarabe de almendras, que ha de estar *muy frío.* Sírvase.

**Bavarois de fresa (moldeado).**

CANTIDADES (para 6 personas).—250 gr. de fresas (peso neto), 20 fresones, 200 gr. de azúcar glas, 3 decilitros de nata (chantilly), un limón, 1/2 decilitro de kirsch, 5 hojas de cola de pescado, 4 ó 5 gotas de carmín vegetal, una cucharadita de aceite de almendras dulces para untar el molde.

Tiempo necesario: para prepararlo, una hora; para cuajarlo, seis horas sin hielo, y con hielo, dos o tres.

PROCEDIMIENTO.—Úntese el molde con aceite de almendras dulces, colóquese boca abajo, déjese escurrir durante unos quince minutos; terminado este tiempo, espolvoréese el interior con azúcar glas.

Póngase la cola de pescado a remojar en agua fresca.

Ténganse unas fresas bien perfumadas, sepárense las pasadas, pásense las buenas por un tamiz de crin (los de alambres alteran el color de la fruta), póngase lo pasado en una vasija de loza, agréguese el azúcar glas previamente tamizado, revuélvase con una cuchara de plata, agregándole la mitad del kirsch y el jugo del limón; resérvese. Quítense los rabitos de



los fresones, lávense (si es indispensable), pónganse en una taza con el restante de kirsch.

Bátase la nata (véase *Crema chantilly*); resérvese.

Cójase la cola de pescado con la mano, y sin escurrirla póngase a derretir al baño de maría en una cacerolita. Una vez derretida deslíese, agregándole unas cucharadas del preparado de fresas y, una vez diluída, mézclese con el restante de ésta, agregando también el líquido que hayan soltado los fresones.

En cuanto se note que el preparado de fresa empieza a trabarse añádasele la nata montada, avívese el color con unas gotas de carmín vegetal y viértase en el molde que se tiene preparado. Déjese cuajar, a poder ser en la nevera, y si no, en hielo.

Si no corre prisa se deja que cuaje solo, rodeándolo de hielo picado unas dos horas antes de servirlo.

NOTA.—Lo hemos dicho ya que no se vaya a añadir sal al hielo, pues se estropearía el bavarois.

*Presentación del postre.*—Desenmóldese en una fuente redonda con servilleta de encaje o de papel, escúrranse los fresones, pásense por azúcar fino, colóquense en la base del bavarois. Sírvase muy frío.

**Bavarois a la naranja (segunda fórmula).**

NOTA.—Este bavarois se diferencia de los anteriores en que lleva huevos y no lleva ni leche ni nata; ésta se reemplaza con las claras de los huevos batidas en punto de nieve.

CANTIDADES (para 4 ó 6 personas).—6 naranjas, 2 limones, 4 huevos, 250 gr. de azúcar molido, 4 hojas de cola de pescado, 2 ó 3 gotas de carmín vegetal.

Tiempo necesario: sin hielo, seis horas; con hielo, tres horas.

PROCEDIMIENTO.—Exprímanse las naranjas y los limones, recójase lo exprimido y hágase filtrar por un trapo.

Pónganse en un barreñito o vasija las 4 yemas y el azúcar y bátanse hasta ponerlo bien espumoso; agréguese entonces el zumo de las naranjas y limones.

Hágase derretir en un cuarto de litro de agua tibia la cola de pescado, añádase al batido y mézclese bien.

Añádanse también dos o tres gotas de carmín vegetal.

Bátanse las cuatro claras en punto de nieve y mézclense con el otro preparado, removiendo despacio con una espátula.

Viértase en un molde de forma de rosca, untado antes con aceite de almendras dulces y escurrido éste, y hágase enfriar.

Dos horas antes de servirlo rodéese el molde con hielo picado, poniendo también hielo en el hueco de éste.

Para servirlo vuélquese en una fuente redonda sobre una servilleta.

**Bavarois de almendra (Blanc-Manger).**

Este bavarois, o moscovita, al igual que el anterior, no integra nata (chantilly), lleva huevos, y la leche de vaca se reemplaza con leche de almendras.

CANTIDADES (para 8 ó 10 personas).—500 gr. de almendras mondadas,

300 gr. de azúcar, un litro de agua, 9 yemas de huevo, 9 hojas de cola de pescado, kirsch o vainilla, 2 kg. de hielo para cuajarlo, aceite de almendras dulces para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Móndense las almendras y machàquense muy finas, añadiendo *poco a poco* un cuarto de litro de agua fría. Una vez puestas en pasta fina, deslíense con el sobrante de agua y fíltrense por una servilleta, retorciéndola con fuerza hasta exprimir bien todo el agua. Esta ha de salir del color de la leche.

Pónganse a remojar en agua fresca las nueve hojas de cola de pescado. Bátanse las nueve yemas con azúcar, agréguense la gelatina y el kirsch o vainilla, deslíese con la leche de almendras y mézclese bien.

Póngase a cocer al baño de maría, como cualquier crema, retirándola cuando vaya a hervir.

Úntese un molde con aceite de almendras dulces, llénese con el preparado, déjese enfriar, y dos horas antes de cuando se vaya a servir rodéese con hielo picado, colocando también hielo en el hueco del centro si el molde es de rosca (conviene que lo sea, pues se hiela mejor y el bavarois resulta más bonito).

**Kissel (postre ruso).**

El kissel se parece un poco al bavarois o moscovita; se enfría siempre con hielo y es muy fino y nuevo.

CANTIDADES (para unas 8 personas).—Un kilogramo largo de fresas muy maduras, 150 gr. de frambuesas, 275 gr. de azúcar molido, 120 gr. de fécula de patata, 2 kg. de hielo para cuajarlo.

Nata (chantilly) para servirla a la vez que el kissel.

Tiempo necesario para cuajarlo: con hielo, unas dos o tres horas.

NOTA.—Confecciónese con el jugo de las frutas, necesitándose siete decilitros de jugo de fresas y un decilitro del de frambuesas; por tanto, no se puede precisar exactamente la cantidad de fruta necesaria. Exprímanse fresas y frambuesas hasta obtener esas cantidades.

Estas frutas podrán ser substituídas por otras; pero han de ser siempre encarnadas, siendo la combinación más exquisita la de grosellas y frambuesas mezcladas.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse frutas muy maduras y muy aromáticas, lávense si es necesario (siempre es mejor no tenerlo que hacer) y exprímase el jugo de cada una por *separado*, metiéndolas en un trapo resistente y retorciendo éste con fuerza encima de una vasija (conviene hacerlo entre dos para que cada cual, retorciéndolo en sentido inverso, haga más fuerza y expriman más).

Mídanse siete decilitros de jugo de fresas y un decilitro de jugo de frambuesas.

Cójase un cazo cuyo interior esté nuevo o una cazuela de barro vidriado (esto es muy importante para que no se enturbie el jugo) y pónganse en ella la fécula de patata y el azúcar; deslíese primero, agregándole un vaso de agua *fría*, vertiéndolo despacio, y seguidamente añádase también el jugo de las frutas, removiéndolo con las varillas hasta mezclarlo bien. Póngase entonces a cocer al fuego moderado, dándole vueltas con una cuchara hasta espesarlo; retírese entonces del fuego y déjese enfriar, removiéndolo de vez en cuando con la cuchara, que se habrá dejado metida dentro.



Escójase un molde liso de forma de rosca, sumérjase por espacio de diez minutos en agua helada, y *sin secarlo*, llénese con el preparado. Rodéese el molde con hielo muy picado, póngase más hielo en el hueco del molde y déjese cuajar.

Cuando se vaya a servir vuélquese en una fuente redonda, enviando en una dulcera crema chantilly (véase *Crema chantilly*).

NOTA.—Para que el kissel tenga un bonito color encarnado vivo agréguense al preparado unas gotas de carmín vegetal.

**Bavarois o moscovita de fresa y piña.**

Compónese de un puré de fresa adicionado de trocitos de piña y de una guarnición de ésta cortada en triángulos perfumados al kirsch

CANTIDADES (para 8 ó 10 personas).—600 gr. de fresas muy perfumadas. Una piña de conserva (de unos 800 gr.), 12 fresones de un tamaño parecido y de color vivo, 3 decilitros de almíbar a 30 grados (1), 32 gr. de cola de pescado (unas 16 hojas), una naranja, 2 limones, 60 gr. de azúcar fino, 1 1/2 decilitros de kirsch, 6 ó 7 gotas de carmín vegetal, una cucharadita de aceite de almendras dulces para untar el molde.

Tiempo necesario: Una hora para preparar el bavarois; tres o cuatro horas para cuajarlo (con hielo, unas dos horas).

PROCEDIMIENTO.—*Preparativos diversos: El almíbar.*—Con 200 gr. de azúcar y dos decilitros de agua háganse tres decilitros de almíbar a 30 grados (véase *Almíbar*). Una vez hecho, déjese perfectamente enfriar.

*La cola de pescado.*—Póngase a remojar en agua fría; cuando se haya ablandado hágase derretir al calor, cuidando de que no se queme (con facilidad se agarra en la cacerola; para mayor seguridad hágase derretir al baño de maría).

*La piña.*—Despójese de lo que tenga negro, córtese a lo largo en lonchas delgadas, y de estas lonchas sáquense unos 15 triángulos, cuyas dimensiones serán de unos cinco centímetros de alto y cuatro en la base; resérvense.

Con todos los recortes se procurará obtener unas tres cucharadas bien colmadas; todo cortado en cuadraditos chicos.

*El puré de fresa.*—Pásense las fresas por un tamiz de cerda (ha de ser de cerda), pues los de metal alteran el color de la fresa, y por igual motivo empléese para recogerlo una cuchara de *plata*.

*Los limones y naranjas.*—Exprímanse, pásese el jugo obtenido por una estameña.

*El molde.*—Para estas cantidades precisa un molde de un litro y cuarto de cabida. Untesele por dentro con un poco de aceite de almendras dulces. colóquese boca abajo para que escurra lo sobrante.

*El bavarois.*—Todo preparado, téngase el puré de fresa en una vasija (de loza o de barro vidriado); añádase la cola de pescado derretida (apenas tibia), agréguense los cuadraditos de piña y en seguida el almíbar *muy frío* y el zumo de los limones y naranjas; remuévase bien y avívese el color con unas gotas de carmín vegetal.

Póngase la vasija en otra mayor que contenga agua helada (o agua y

(1) Para obtener tres decilitros de almíbar necesítanse 200 gr. de azúcar y dos decilitros de agua.

unos trozos de hielo) y remuévase sin parar utilizando una cuchara de plata. Cuando se nota que espesa, viértase en seguida en el molde y déjese enfriar (a poder ser bien rodeado de hielo picado).

*Una hora antes* de cuando se vaya a servir colóquense los triángulos de piña en una fuente, espolvoréense con las dos cucharadas de azúcar fino y rocíense con cinco o seis cucharadas de kirsch. Ténganse al fresco cuidando de darles vuelta de vez en cuando para que se impregnen bien del azúcar y licor.

Pónganse los 12 fresones en un plato sopero, rocíense con el restante del azúcar y del kirsch, cuidando igualmente y por igual motivo de darles unas vueltas.

*Presentación del bavarois.*—Unos minutos antes de servirlo desmóldese el bavarois, volcándolo en una fuente redonda *bien fría.*

Córtense por la mitad ocho de los fresones y colóquense alrededor del bavarois, tapando la base de manera que formen una bonita corona bien roja alrededor, con las puntas para afuera; colóquense los triángulos de piña. Encima del bavarois colóquense los fresones restantes formando una estrella.

Mézclese el jugo de los triángulos con el de los fresones, agregándoles el jugo que quede en la lata, así como dos o tres cucharadas más de kirsch; viértase este jarabe en la fuente (por encima de los triángulos de piña) y sírvase.

NOTA.—Disponiendo de una nevera se colocará en ella el bavarois hasta el momento de llevarlo a la mesa.

## Bavarois de varias cremas (bavarois rubannés)

Estos bavarois generalmente se componen de dos cremas superpuestas, de sabor y color distintos, cuyo conjunto resulte grato al paladar y a la vista.

Por ejemplo: resultarán inmejorables una crema de vainilla combinada con otra al chocolate, vainilla y café, vainilla y praliné, vainilla y fresa, fresa y limón, piña y fresa, fresa y naranja, etc.

En cambio, no resultaría la mezcla del chocolate y limón ni la del café con la fresa.

Estas cremas se van colocando en bandas; de ahí la denominación francesa de *rubannés.*

Su confección no ofrece la menor dificultad, resultando muy vistosos. Pueden moldearse o bien cuajarse en una frutera de cristal —ha de ser de cristal para que transparenten los colores—, resultando más vistosos moldeados.

### Manera de moldear los bavarois a varias cremas.

Se tienen preparadas las cremas. Se tiene igualmente preparado el molde colocado sobre un lecho de hielo picado y rodeado de más hielo (no se le pone sal), y ha de quedar bien incrustado y colocado bien derecho, y si es de forma de rosca, se pone también hielo en el hueco.

Cuando la primera crema comienza a espesarse, se le añade la nata, según costumbre, y se echa en el molde, y cuando esté cuajada se echa la otra crema hasta llenar el molde (hasta el mismo borde) y se deja así por espacio de unas dos o dos horas y media, hasta que esté bien cuajado.



Si se quiere, en vez de dos bandas se hacen tres, y hasta cuatro; se divide cada crema en dos partes y se van echando, alternándolas. Si por la espera, las cremas estuvieran demasiado cuajadas, bastaría con arrimarlas unos momentos al calor.

Cualquiera de las recetas anteriormente expuestas pueden aplicarse a estos bavarois; bastaría para esto no coger más que la mitad de las cantidades de cada receta y combinarlas; sin embargo, para más facilidad expondremos algunas recetas propias de los bavarois a varias cremas, que podríamos denominar también *Bavarois arlequines.*

### Bavarois a lo diplomático.

Compónese de una crema dividida en dos porciones: una, mezclada con mermelada de fresa, y la otra, con frutas confitadas aromatizada al curaçao.

CANTIDADES (para 6 personas).—300 gr. de nata (chantilly), 150 gr. de azúcar, 150 gr. de mermelada de fresa, 100 gr. de frutas confitadas, 1/2 litro de leche, 5 yemas de huevo, 4 hojas de cola de pescado, una copita de curaçao, una cucharadilla de aceite de almendras dulces, una cucharada de azúcar glas, 3 kg. de hielo.

PROCEDIMIENTO.—Con las yemas de huevo, el azúcar y la leche confecciónese una crema (véase *Natillas*), luego agréguesele la cola de pescado (remojada en agua fría), déjese enfriar, y cuando comience a espesar mézclese la nata montada (véase *Crema chantilly*).

De esta crema háganse dos partes: en una póngase la mermelada pasada por un tamiz, añadiendo además unas gotas de carmín vegetal para obtener un color más vivo (no es indispensable), y en la otra, la fruta confitada (1), previamente partida en trocitos, y el curaçao.

Téngase el molde ya preparado, untado ligeramente con aceite de almendras dulces, escurrido, espolvoreado de azúcar glas y puesto en hielo picado )véase *Manera de moldear los bavarois a varias cremas*).

En este molde échese la primera parte de la crema, o sea la fresa, y cuando esté cuajada agréguese la otra mitad de la crema, y si ésta, por la espera, estuviese demasiado cuajada, póngase unos momentos al calor (lo justo para ponerla en buen punto) y termínese de llenar el molde.

Déjese perfectamente cuajar. Sírvase bien frío en fuente redonda sobre una servilleta de encaje o papel.

### Bavarois María Luisa.

Compónese de una crema de vainilla, separada en dos mitades: la primera adicionada de mermelada de albaricoque, y la segunda, de frutas al kirsch. Moldeada en forma de corona, para presentarla se rellena el hueco del bavarois con una pirámide de nata montada *(Crema chantilly).*

CANTIDADES (para 6 personas).—1/2 litro de leche, 5 yemas de huevo, 150 gr. de azúcar, 100 gr. de frutas confitadas, una copita de kirsch, 1/2 palito de vainilla, 300 gr. de nata (chantilly), 1 1/2 cucharadas de azúcar glas,

(1) La fruta confitada podrá ser única o bien varias: cerezas, corteza de naranja, pera, etc.

4 cucharadas de mermelada de albaricoque, 15 gr. de cola de pescado, un pellizco de pistachos rallados (o avellanas tostadas y molidas), unas gotas de carmín vegetal, una cucharadita de aceite de almendras dulces para untar el molde, 2 ó 3 kg. de hielo.

PROCEDIMIENTO. — Con las yemas de huevo, la leche, el azúcar y la vainilla hágase una crema (véase *Natillas o crema;* al retirarla del fuego adiciónesele la cola de pescado, previamente bien remojada en agua fría; seguidamente pásese por un colador y échese la mitad de esta crema a una vasija, rodeándola con hielo picado, y al empezar a espesar adiciónesele tres cucharadas de nata montada (véase *Crema chantilly*), la mermelada pasada por un tamiz y unas gotas de carmín vegetal; hágase la mezcla con delicadeza y échese entonces ésta preparada en un molde de forma de corona que se tendrá ligeramente untado con aceite de almendras dulces y colocado entre hielo picado.

Cuando esta crema se haya cuajado, échese la restante, a la que se habrá adicionado el kirsch, las frutas confitadas cortadas en trocitos y otras tres cucharadas de nata montada.

Déjese perfectamente cuajar. Dos horas antes de servirla rodéese con hielo picado (o téngase en la nevera).

*Presentación del postre.* — Desmóldese en una fuente redonda sobre servilleta, llénese el hueco central con la nata restante mezclada con el azúcar glas, formando una pirámide espolvoreada con los pistachos picados (de no disponer de pistachos, espolvoréese con avellanas o almendras picadas y tostadas al horno).

**Bavarois Teresita** *(Bavarois a la petite Thérèse).*

Compónese de una crema a la vainilla y de una capa intermedia de jalea de fresa o frambuesa.

CANTIDADES (para 6 personas). — Para la crema: $^1/_4$ de litro de nata, 3 decilitros de leche, 4 yemas de huevo, 150 gr. de azúcar, 10 gr. de cola de pescado, una cucharadilla de maicena, $^1/_2$ palo de vainilla.

Para la jalea: 250 gr. de fresas o frambuesas o $^1/_2$ kg. de fruta de conserva (al natural), 150 gr. de azúcar, un decilitro de agua, $^1/_2$ limón, 5 gr. de cola japonesa.

PROCEDIMIENTO. — Con las cuatro yemas, la maicena, la leche, el azúcar y la vainilla confecciónese una crema (véase *Natillas o crema*) y déjese enfriar con una cuchara metida dentro para removerlo de vez en cuando y que no se forme nata.

La cola de pescado, previamente remojada en agua fría, se coge con la mano, y sin escurrirla se pone en una cacerolita al fuego al baño de maría, se disuelve removiéndola con una cuchara y se mezcla con la crema, que ha de estar un poco caliente aún. Móntese la nata y resérvese al frío (véase *Crema chantilly*).

*Confecciónese la jalea.* — Pásense las fresas o frambuesas (frescas o de conserva) por un tamiz de crin (los de metal alteran el color); resérvese.

En un cazo póngase el azúcar y el agua; arrímese al fuego, hágase hervir, exprímase bien, retírese el cazo al lado del fogón, agréguese la cola previamente remojada, déjese cocer despacio unos cinco minutos, agréguese el líquido de fresas o frambuesas, hágasele dar un hervor, retírese, exprí-



manse unas gotas de limón, y si está descolorido avívese con unas gotas de carmín vegetal; déjese enfriar.

Úntese un molde a propósito (a poder ser de forma de corona) con aceite de almendras dulces, colóquese boca abajo durante unos minutos para que escurra, póngase sobre hielo picado, añádase más hielo alrededor y en el hueco del centro (no se pone sal, la estropearía).

Cuando el molde esté bien frío —conviene hacerlo con tiempo para que la crema y jalea no se endurezcan si han de esperar y *no han de esperar*— y la crema empiece a espesar, se agrega a ésta la nata batida y se echa la mitad de esta crema en el molde; el resto consérvese en un sitio algo tibio para que no se cuaje.

Una vez cuajada la crema vertida en el molde, se echa la jalea y se deja que cuaje bien; entonces se echa la crema reservada y se deja que cuaje.

Para servirla se vuelca en una fuente redonda.

Si se quiere se podrá llenar el hueco del bavarois con una pirámide de nata montada (véase *Crema chantilly*), adicionándole azúcar glas; se podrá espolvorear dicha pirámide con pistachos molidos y adornar la base del bavarois con cerezas confitadas, etc., etc.

# CAPITULO XV

## Gelatinas y moscovitas

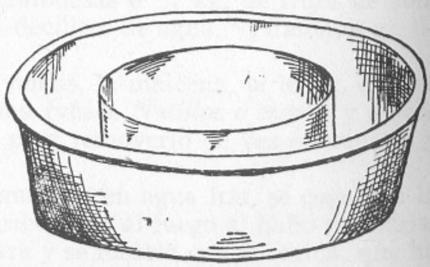
Algunos modernistas, en su afán de añadir a *todo* nata montada, han armado una confusión entre los bavarois, las mousses y los moscovitas. Sin embargo, son bien diferentes: los bavarois integran huevos; las mousses, cualquier preparado y nata montada o merengue, y los moscovitas son sencillamente unas gelatinas de fruta o licor heladas.



Molde para bavarois

En lo que coinciden los bavarois y los moscovitas es en que ambos necesitan cierta cantidad de gelatina para sostenerse. Como hoy día se prefiere el buen sabor a la presentación más o menos artística, y como las jornadas cortas de trabajo requieren se abrevie y se simplifique la labor, cada día se tiende más a no moldear las gelatinas y los moscovitas, contentándose con cuajarlos en fruteros o copas hondas de cristal (en conjunto o en individuales), presentándolos luego con un bonito adorno encima. Esto tiene muchas ventajas: rapidez en la ejecución, mejor sabor, ya que la cantidad de cola de pescado queda disminuída, y ningún peligro de que se derrumbe al desmoldarla.

Sin embargo, como moldeados y presentados en pie resultan más bonitos, cada cual hará como mejor le convenga.



Molde para gelatina, bavarois, savarina, roscón, etc.

NOTA EXPLICATIVA.—Para que las gelatinas queden muy transparentes es preciso filtrarlas por un trapo de tejido apretado. El cedazo o la estameña no son bastante tupidos, así que aconsejamos se proceda de la manera siguiente: Se mojará el trapo en agua tibia, retorciéndolo perfectamente después para que el tejido se apriete aún más y no se pegue la gelatina.

Como el filtrado requiere cierto espacio de tiempo, aconsejamos, por ser más cómodo, el atar las cuatro puntas del trapo a las cuatro patas de un



banquillo de cocina puesto al revés, colocando debajo del trapo el recipiente. Una vez todo dispuesto se verterá el preparado en el trapo, dejando que filtre solo.

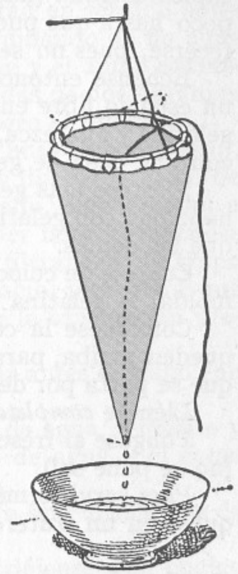
Se operará siempre en sitio caliente; por ejemplo, delante del fuego, para que el almíbar no se enfríe demasiado pronto, pues estando frío no se filtra bien.

Recomendamos que la cola de pescado sea de inmejorable calidad.

Tanto mejor será la gelatina cuanto menos cola se le ponga; pero conviene entonces, para que cuaje bien, rodearla con hielo una o dos horas antes de servirla (aunque esté hecha la víspera).

NOTA.—Si al sacar la gelatina del molde se parte, es que no se le ha puesto bastante cola. La cosa no tiene importancia, remediándose como sigue:

Derrítanse dos o más hojas de cola de pescado en la gelatina, que se calentará *sin que llegue a hervir*. Viértase de nuevo en el molde y déjese hasta que esté cuajada.



Filtro

**Gelatina al kirsch.**

Las gelatinas no gustan a todo el mundo; algunos aseguran que saben a cola de pescado y otros las encuentran sosas.

Sin embargo, no forzando la dosis de cola de pescado y escogiendo buenos licores para aromatizarlas y frutas confitadas para adornarlas, se podrá presentar un postre que seguramente tendrá gran aceptación y cuya confección es muy fácil.

CANTIDADES (para 8 personas).—250 gr. de azúcar, 75 gr. de frutas confitadas, 100 gr. de piña de conserva, 50 gr. de cerezas, 2 plátanos frescos, $^1/_4$ de litro de agua, un decilitro de vino blanco (o mejor aún champagne), 3 ó 4 cucharadas de kirsch, 6 ó 7 hojas de cola de pescado, zumo de $^1/_2$ limón, una clara de huevo y su cáscara.

PROCEDIMIENTO.—Las frutas indicadas podrán ser substituídas por otras, cuidando de no poner más cantidad que la indicada y que no sean demasiado pesadas, pues se amontonarían en el fondo.

Las cerezas se cortan en dos; los plátanos y la piña, en pedacitos cuadrados delgados. Se recoge todo en un plato hondo y se rocía la fruta con dos o tres cucharadas de kirsch, dejándolas en infusión por espacio de unas dos horas (para que la fruta absorba el licor y no se caiga luego en el fondo del molde).

Póngase la cola de pescado a remojar en agua fresca; a los cinco minutos escúrrase bien.

Viértanse en un perolito el vino blanco, zumo de limón, clara de huevo desleída antes con dos o tres cucharadas de agua, una cáscara de huevo y la cola de pescado.

Hágase cocer, moviéndolo con las varillas de alambre, retirándolo de la lumbre cuando sube; fíltrese el preparado por un trapo blanco tupido, mojado antes en agua tibia, colocándolo como lo hemos explicado en la *Nota explicativa* de este capítulo. Viértase sin brusquedad y déjese que filtre sin tocarlo ni moverlo. (Si no sale clara, fíltrese por segunda vez.)

Hágase con el azúcar y un cuarto de litro de agua almíbar, espúmese con esmero y, una vez en su punto, échese en el trapo y hágase filtrar, cuidando de que el almíbar vaya cayendo en la vasija en que está la gelatina filtrada.

Añádase una cucharada de kirsch (el que se puso a las frutas no se puede aprovechar por haberse enturbiado).

Cójase un molde en forma de rosca de 14 cm. de diámetro por ocho de altura, échese un poco de la gelatina para que se cubra el fondo con una capita delgada (del espesor del canto de un duro), déjese que se cuaje un poco hasta que pueda soportar el peso de las frutas, pero no hasta endurecerse, pues no se pegaría bien después con lo demás.

Échense entonces medias cerezas, colocándolas con simetría y dejando un espacio libre entre ellas y las paredes del molde para dejar lugar a la gelatina y aparezca, al sacar el postre, toda la parte exterior de éste cubierto con una capa de gelatina lisa.

Viértase más gelatina y váyanse colocando las frutas por capas, alternándolas con gelatina. La última debe ser de gelatina y mucho más espesa que las demás.

Cuídese de colocar muy derechas las últimas frutas para que al desenmoldar la gelatina no corra el peligro de partirse.

Combínese la colocación de las frutas de modo que las más pesadas queden arriba, para que la primera capa de gelatina no corra el riesgo de que se parta por demasiado peso.

Llénese *completamente* el molde.

Póngase al fresco; dos horas antes de servirse rodéese con hielo picado (no se pone sal).

Para servirlo métase unos instantes el molde en agua templada y vuélquese en un frutero.

**Gelatina de naranja.**

Cantidades.—400 gr. de azúcar, agua la necesaria, 2 cortezas de naranja, 8 naranjas muy jugosas, 2 limones, 8 hojas de cola de pescado.

Procedimiento.—Con un cuchillo fino levántese en tiritas la superficie de dos cortezas de naranja, sólo en la parte amarilla.

Exprímanse las naranjas y los limones y mídase el zumo.

Pónganse en un barreñito las cortezas de naranja y el zumo y déjense en maceración una hora.

Échese en un cazo igual cantidad de agua que de zumo, añádase azúcar, hágase derretir, arrímese a la lumbre, hágase cocer, espumándolo bien, y al primer hervor retírese y consérvese al calor.

Hágase derretir la cola de pescado en un poco de agua, y cuando empieza a hervir retírese.

Mézclese el almíbar caliente con el zumo de las naranjas y limones, hágase filtrar por un trapo hasta que quede claro.

Añádase entonces la cola de pescado y viértase el preparado en un molde, untado antes con un poco de aceite de almendras dulces. Déjese al fresco hasta el día siguiente.

Si corre prisa rodéese el molde con hielo picado si no se dispone de una refrigeradora.

Para servirlo vuélquese en un frutero.



**Gelatina de naranjas servida en sus cáscaras.**

Este postre resulta muy vistoso y, además, mucho más fino que cuajado en molde, pues no teniendo que sostenerse solo, lleva muy poca cola de pescado.

Cantidades.—900 gr. de naranjas (7 u 8), 2 naranjas para rallar las cortezas, 2 limones, 275 gr. de azúcar, 15 gr. de cola de pescado, una clara de huevo, $^1/_2$ litro de agua.

Procedimiento.—Córtense las naranjas por la mitad en sentido horizontal; con una cuchara vacíese cada media naranja, cuidando de no agujerear la corteza, y váyase echando en un tazón la carne y el zumo extraídos; añádanse el zumo de un limón y las cortezas ralladas de dos naranjas y la del otro limón. Las dos naranjas no se utilizan, pero el limón sí.

Viértanse cuatro decilitros de agua y la clara de huevo en un perol, bátase un poco, añádanse el azúcar, el zumo de medio limón, un poco de corteza rallada y póngase a cocer con fuego moderado, moviéndolo a menudo con el batidor. Retírese de la lumbre al primer hervor, mézclese entonces el zumo de las naranjas y limones y hágase filtrar por un trapo previamente mojado con agua tibia, vertiéndolo despacio, pues para que salga clara la gelatina ha de filtrarse despacio. (Mírese la explicación preliminar de este capítulo.)

Si es necesario fíltrese dos veces, cuidando de lavar antes el trapo con agua clara.

Pónganse las hojas de cola a remojar en un poco de agua, retírense y pónganse a cocer a fuego moderado con un decilitro de agua y el zumo de medio limón.

Una vez derretida añádase a lo filtrado, agregando a éste unas gotas de carmín vegetal.

Llénense con ello las medias cortezas de naranjas, déjense que cuajen en sitio fresco.

Dos horas antes de servirlo rodéense con hielo picado.

Para que las cortezas resulten más originales se podrá darles la forma de cestitas, cortando tiras largas y estrechas de corteza que se colocarán en las cortezas como asas; se sujetarán dando dos cortes en cada cáscara y pasando por ellos las puntas de las asas.

Cuanto menos cola se ponga tanto mejor será la gelatina; este preparado puede llevar muy poca, pues no necesita tanto sostén como las otras.

**Gelatina de fresa.**

Cantidades.—Un kilogramo de fresas muy aromáticas, 300 gr. de azúcar glas, 40 gr. de cola de pescado, un limón, un vaso de agua.

Procedimiento.—Lávense las fresas, pásense por un cedazo o por el chino, apretando hasta exprimir bien el jugo. Agréguese el jugo de un limón, fíltrese por una servilleta (mejor aún por papel filtro).

Añádase a lo filtrado el azúcar, déjese derretir, hágase igualmente derretir la cola de pescado en un vaso de agua fría. Añádase la cola derretida al jugo de fresa, agréguense además unas gotas de carmín vegetal para que tenga un color más vivo la gelatina.

Echese todo en un molde y déjese cuajar. Dos horas antes de cuando se vaya a servir rodéese el molde con hielo.

Para servirlo vuélquese en un plato de cristal.

NOTA.—Teniendo una nevera o rodeándolo de hielo se podrá disminuir la cantidad de cola indicada, resultando mucho más fría la gelatina.

**Moscovita Montreuil.**

Gelatina al kirsch adicionada de un puré de melocotones, presentada con una compota también de melocotones.

CANTIDADES (para 10 personas). — Para el puré de fruta: 500 gr. de melocotones muy maduros y pesados sin los huesos.

Para la compota: 12 bonitos melocotones bien maduros, 4 decilitros de agua, 250 gr. de azúcar, 1/2 palito de vainilla.

Para la gelatina: 3 decilitros de agua, un decilitro de vino blanco, 300 gr. de azúcar en terrones, 18 ó 20 gr. de cola de pescado, una clara de huevo, 3 ó 4 cucharadas de kirsch.

Para helarla: 7 u 8 kilos de hielo, 750 gr. de sal gruesa.

Tiempo necesario: Una hora para prepararla y unas dos horas para helarla.

PROCEDIMIENTO. — *La gelatina.* — Póngase la cola de pescado en una taza; cúbrase con agua fría.

Pónganse en una vasija el azúcar, el agua y el vino blanco y hágase derretir.

Póngase la clara de huevo en un perol; bátase y váyase echándole poco a poco el jarabe; bátase hasta ponerlo bien espumoso; agréguese la cola de pescado bien escurrida y arrímese a la lumbre; déjese cocer *calentándolo mucho, pero sin que rompa el hervor,* por espacio de doce a quince minutos. Terminado este tiempo fíltrese por una servilleta blanca, mojada antes en agua tibia y bien retorcida, colocándolo como lo hemos explicado en la *Nota explicativa* de este capítulo.

(Si no sale clara, fíltrese por segunda vez.)

Añádase a lo pasado el kirsch y resérvese.

*El puré de melocotones.* — Pélense los melocotones; quítenseles los huesos; pésense hasta obtener 500 gr. de melocotón; rocíense con dos cucharadas de azúcar glas; pásense por un cedazo. Recójase bien todo lo pasado, raspando el dorso del cedazo, y mézclese con la gelatina, removiéndolo hasta unirlos bien.

Echese todo en un molde con tapadera, propio para helado (el molde ha de ser redondo, liso y más alto que ancho); tápese, y para que no pueda meterse el agua y la sal cúbrase toda la pintura con un grueso cordón de mantequilla o manteca de cerdo; aplástese un poco a fin de quede bien pegado; esta grasa se endurece al contacto del hielo y no deja que penetre el agua salada.

Seguidamente se colocará el molde en un recipiente sobre un lecho de hielo picado y sal. El recipiente no conviene sea muy grande, pues haría falta más hielo (entre el molde y las paredes del recipiente bastará una distancia de cinco centímetros); se irán rellenando éstas con hielo partido en trocitos, que se espolvorearán de trecho en trecho con sal, y con un palo se apisonará fuerte para que el molde quede bien prensado por el hielo y la sal. Se colocará, cubriéndolo todo, otra buena capa de hielo y sal y se



dejará así por espacio de dos horas (si el hielo se derritiera, habrá que hacer escurrir el agua y poner más hielo picado y sal), y para que no se derrita de repente cúbrase todo con una manta o con varias harpilleras.

*La compota de melocotones.*—Pónganse cuatro decilitros de agua y 250 gramos de azúcar en un perol; cuando se haya derretido póngase al fuego, agréguese la vainilla, hágasele dar unos cuantos hervores, espúmese y retírese a un costado para que siga cociendo sin romper a hervir; el agua ha de estremecerse ligeramente, que es precursor del hervor.

Pélense los melocotones, que han de estar bien maduros (si no se desprende sola la piel sumérjanse durante un par de minutos en agua hirviendo hasta que se desprenda), pártanse en dos mitades, quíteseles el hueso y échense la *mitad* en el jarabe. Tápense y déjense cocer por penetración durante seis o siete minutos (el jarabe no ha de hervir, pero ha de estremecerse sin parar); al cabo de este tiempo pínchense con una aguja; ésta ha de atravesarlos fácilmente; si no lo hiciera, prolónguese la cocción por unos minutos más.

Ya en ese punto escúrranse los melocotones, déjense en un plato y vuélvanse a poner los restantes en el mismo jarabe, repitiendo en todo lo de los primeros.

Una vez todos cocidos rocíense los melocotones con unas cucharadas del jarabe y déjense enfriar.

NOTA.—Los medios melocotones han de conservarse *enteros;* por tanto, téngase cuidado que no cuezan más de lo necesario.

El jarabe sobrante consérvese para aprovecharlo en otro postre.

*Presentación del moscovita Montreuil.* — Unos minutos antes de servir colóquense los medios melocotones encima de un tamiz para que escurran.

Sáquese el molde del hielo; lávese con agua fría; quítesele la mantequilla; métase durante unos instantes en agua bastante caliente; retírese en seguida; séquese muy rápidamente, y acto seguido vuélquese en un plato o fuente redonda cubierto con una servilleta. Alrededor del moscovita colóquense los melocotones formando corona y sírvase *en seguida.*

**Moscovita estival.**

Gelatina adicionada de frambuesas y fresas.

CANTIDADES (para 8 ó 10 personas).—100 gr. de frambuesas, 125 gr. de fresas, 6 decilitros de agua, un decilitro de vino blanco superior, 325 gr. de azúcar (en terrones o cortadillo), 30 gr. de cola de pescado, 2 claras de huevo con sus cáscaras, 3 cucharadas de kirsch, 1/2 limón, 4 kg. de hielo para cuajarlo.

Tiempo necesario: Una hora para confeccionarlo y dos horas para cuajarlo.

NOTA.—No disponiendo de hielo, harán falta unas cinco horas para cuajarlo; pero este postre ha de servirse *muy frío.*

PROCEDIMIENTO.—Aplástense las frambuesas, que se tendrán en una vasija; deslíense con cuatro cucharadas de agua fría y pásese el jugo a través de una servilleta, retorciéndola hasta exprimirlo todo.

Elíjanse unas fresas bien maduras y sanas; es mejor no lavarlas; si fuera indispensable, hágase rápidamente, desparramándolas luego sobre un paño para que se sequen perfectamente.

Póngase la cola de pescado a remojar en agua fría durante diez minutos.

En una cacerola amplia póngase el azúcar con el agua; cuando se haya derretido agréguense unas tiras de piel de limón (la parte amarilla; sin nada de blanco), el jugo exprimido del limón (sin que caigan las pepitas) y la cola de pescado.

Póngase al fuego y sin dejar de revolverlo con el batidor; cuando rompa el hervor déjesele hervir *un minuto*, y acto seguido retírese de la lumbre y déjese entibiar.

En una vasija pónganse las dos claras de huevo con sus correspondientes cáscaras desmenuzadas (creo inútil advertir que se han de lavar antes); agréguese el vino blanco y bátase vigorosamente hasta ponerlo bien espumoso; hecho esto échese todo en la cacerola donde está el jarabe, póngase ésta al fuego y hágase cocer, sin parar de batirlo hasta que rompa fuerte el hervor.

Retírese entonces la cacerola del fuego vivo y déjese en un costado de la chapa para que siga hirviendo apenas por espacio de doce o quince minutos; la cacerola se tendrá tapada, dejando un resquicio para que escape el vaho.

Fíltrese la gelatina, como lo hemos explicado en la *Nota explicativa* del principio, y una vez filtrada y casi fría añádasele el jugo de frambuesa y el kirsch, que se revolverá, para unirlos, con una cuchara de plata o metal para que no se altere el color de la fruta.

NOTA.—Para que resulte más limpia la gelatina es conveniente filtrar igualmente el jugo de las frambuesas; para esto se empleará un papel-filtro, que se colocará en un embudo, y se dejará que filtre tranquilamente sin tocarlo.

Elíjase un molde de forma de rosca con dibujos y de un litro y cuarto de cabida. Incrústese este molde en hielo picado; échense entonces unas cucharadas de gelatina hasta cubrir el fondo del molde; cuando esté casi cuajado desparrámese por todo fresas y rocíense con gelatina, que se dejará cuajar; entonces échese más gelatina (como dos centímetros) por encima de las fresas; déjese cuajar; desparrámense más fresas; fíjense éstas, primero con un poco de gelatina, como se hizo anteriormente, y luego más gelatina hasta concluir con las fresas y la gelatina.

Escúrrase el agua que contenga la vasija del hielo y vuélvase a poner más *(no se pone sal)* y déjese en un sitio muy fresco; para que se cuaje necesitará unas dos horas.

Unos instantes antes de servir el moscovita métase el molde en agua tibia; retírese al momento; séquese y vuélquese en una fuente redonda con servilleta.

# CAPITULO XVI

## La pasta choux

Petits choux.

NOTA EXPLICATIVA.—Esta pasta se emplea mucho para la preparación de muchas clases de piezas de pastelería, tal como *Relámpagos*, *Chuchus*, *Saint-Honoré*, etc. Es una pasta seca y blanda a la vez.

Seguidamente expondremos su confección detallada, y sobre esa base nuestros lectores podrán variar formas, tamaños y rellenos según quieran, sean relámpagos, chuchus, etc.

Cuando estos últimos se hacen muy pequeños, entran en la serie de los *petits fours* propios para tes, bailes, etc.

### Confección de la pasta.

CANTIDADES.—225 gr. de harina, 125 gr. de mantequilla, 10 gr. de azúcar, 5 gr. de sal, 3 1/2 decilitros de agua o leche (o mitad y mitad), 6 ó 7 huevos (según su tamaño), corteza de limón o vainilla.

NOTA.—Es imposible indicar la cantidad exacta de huevos, pues esto depende de su tamaño. En la receta señalaremos el punto exacto que ha de tener la pasta.

No hay que descorazonarse si no se acierta de la primera; cualquier nimiedad ha podido ser la causa del fracaso; en la pastelería, sobre todo, es necesario adquirir experiencia propia, y esto sólo se consigue a fuerza de práctica; si un preparado no sale la primera vez perfectamente, se vuelve a hacer otro día, y *seguro* que esta vez *será un éxito*.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un cazo de pastelería el agua o la leche, la corteza de limón, la mantequilla, sal y azúcar y hágase cocer a fuego vivo, y cuando hierva y suba retírese el cazo del fuego y *a la vez* échese de golpe *toda* la harina, remuévase de prisa con una cuchara hasta ponerla fina y vuélvase a poner el cazo al fuego, pues esta pasta ha de *secarse*. Se ha de cocer a fuego *muy* moderado, dándole vueltas sin parar con una cuchara, estando en su punto cuando empieza a pegarse algo al cazo y hacerse un ovillo; se cocerá la pasta hasta que no se pegue a la cuchara y la mantequilla empiece a rezumar.

Retírese entonces del fuego, vuélquese la pasta en una vasija honda, déjese enfriar un poco, agréguese entonces un huevo entero (clara y yema)

y remuévase y bátase vigorosamente hasta unirlo bien con la pasta; agréguese entonces el segundo y vuélvase a trabajar la pasta, y así sucesivamente hasta incorporar los necesarios.

NOTA.—Para la pasta choux se emplearán exclusivamente huevos muy frescos, los conservados no tienen bastante cuerpo y amazacotan la masa.

Como lo hemos dicho al principio, no *es posible* indicar exactamente la cantidad de huevos que embeberá la pasta; el punto exacto que ha de tener es cuando, cogiendo una cucharada de ella, no se desprenda sola (si la pasta no ha recibido suficientes huevos, no se pondrá fina y se observará que la mantequilla tiene tendencia a surgir en la superficie, y esto mismo se observará si se ha mojado de repente, es decir, si se han incorporado los huevos con poco intervalo, en cuyo caso se trabajará la pasta hasta ponerla bien homogénea y bien fina), así que no se añadirán los últimos huevos sin cerciorarse antes de que los pide la pasta, pues si ésta se adelgaza demasiado no tiene remedio.

*Los dos últimos huevos agréguense con precaución, y el último a cucharadas* (todo esto es para la primera vez, pues se adquiere en seguida la experiencia necesaria).

La pasta ha de batirse vigorosamente, pues tanto mejores resultarán los pastelillos cuanto más se haya batido la pasta.

Una vez hecha la pasta puede esperar un rato bien tapada con un paño, pero los pastelillos ahuecan más haciéndolos en seguida.

Los chuchus y relámpagos se marcan en placas de horno, untadas con mantequilla y espolvoreadas con harina. Se hacen del tamaño que se quiera; haciéndolos muy pequeños, entran en la serie de los *petits fours*.

Para marcarlos (modelarlos), lo más rápido resulta emplear la manga de pastelería (véase *Manga de pastelería*).

Si no se tiene costumbre márquense haciendo montoncitos redondos o alargados, cogiendo para cada uno de ellos una cucharada de masa y empujando ésta con el dedo para desprenderla de la cuchara.

Se van depositando los pastelillos, cuidando de que quede entre ellos una separación de unos cuatro o cinco centímetros para que no se junten al cocer.

Háganse cocer a horno moderado hasta que estén bien huecos. Cuídese de que no les dé el aire, sobre todo al principio, pues bajan (para vigilarlos, entreábrase solamente un poco la puerta del horno). Necesitan poco más o menos de veinte a treinta minutos para cocerse, dependiendo del tamaño que tengan.

Es necesario que queden muy huecos y no se sequen demasiado, dependiendo esto del horno. Si éste está demasiado fuerte, los chuchus o relámpagos no se cocerán por dentro y quedarán arrugados, y si se deshacen de puro secos, es que el horno estaba flojo y se han secado sin cocerse. Tómese nota y procúrese *acertar* la próxima vez.

El horno ha de tener calor moderado, pero bien repartido; si calienta mucho, cúbranse los pastelillos con una hoja de papel untado con mantequilla. Los chuchus y relámpagos no se rellenan hasta que no estén perfectamente fríos.

Háganse enfriar en la rejilla.

NOTA.—Los chuchus y relámpagos se rellenan con cremas variadas y se acaramelan o se bañan con fondant o, más sencillamente, se espolvorean con azúcar glas.



**Chuchus rellenos con crema a la vainilla o canela**
*(Petits-choux).*

Las mismas cantidades que la receta-tipo; si se quiere que los chuchus resulten más finos auméntese la cantidad de mantequilla hasta libra por libra con la harina, pero son más difíciles de hacer.

Las cantidades marcadas son las necesarias para confeccionar unas tres docenas de chuchus.

CANTIDADES.—Para la crema: 125 gr. de azúcar molido, 60 gr. de harina, 3 huevos, 3 decilitros de leche, un pellizco de sal, $^1/_2$ palo de vainilla o un pedazo de corteza de limón o de canela.

PROCEDIMIENTO.—Hágase cocer la leche, agréguese el perfume, tápese y consérvese al calor sin que hierva.

Pónganse en un cazo que no sea de aluminio, pues este metal altera el color de los huevos, la harina, azúcar y sal. Agréguense los tres huevos, batiendo hasta ponerlo fino; deslíese con la leche y hágase cocer a fuego moderado, dándole vueltas con la cuchara; esta crema ha de quedar muy espesa para que no se corra fuera de los pastelillos.

Retírese de la lumbre, viértase la crema en un tazón, muévase otro rato, agregándole si se quiere un pedacito de mantequilla (aunque no es indispensable, la pone muy fina) y déjese enfriar.

*Manera de rellenar los chuchus.*—Para ello se abrirán un poco por el costado con la punta de un cuchillo y se rellenarán con la manga de pastelería o a cucharaditas. Los chuchus quedan hechos; si se quiere se podrá bañarlos, y si no, espolvorearlos sencillamente con azúcar glas.

**Chuchus rellenos con crema al chocolate**
*(Petits choux).*

CANTIDADES.—Para la crema: $^1/_4$ litro de leche, 80 gr. de azúcar, una cucharada escasa de harina, 2 huevos, 50 gr. de chocolate.

PROCEDIMIENTO.—Hágase hervir la leche, agréguese el chocolate y deslíese bien fuera del fuego.

Pónganse en otro cazo dos yemas y *una sola clara*, la harina y el azúcar, mézclese bien y agréguense la leche y chocolate.

Arrímese a la lumbre, moviéndolo con una cuchara; cuando empieza a hervir se retira del fuego, se vierte en un tazón y se deja enfriar.

Los chuchus se rellenan como lo hemos explicado en la receta anterior o levantando una tapita en la parte alta.

Una vez rellenos se untan con dulce glaseado de albaricoque y se bañan con fondant al chocolate.

También se pueden acaramelar metiéndolos en almíbar en punto de caramelo. (Mírense las respectivas recetas.)

**Chuchus rellenos con crema al café**
*(Petits choux).*

CANTIDADES.—Para la crema: 125 gr. de azúcar molido, 20 gr. de harina, 4 yemas de huevo, un huevo (clara y yema), una cucharada de esencia de café, 50 gr. de mantequilla (puede suprimirse), $^1/_2$ palo de vainilla (si gusta).

PROCEDIMIENTO.—Mézclense los huevos y el azúcar, añádase la harina, dilúyase con la leche caliente, dándole vueltas con la cuchara. Arrímese a la lumbre, retírese al primer hervor, agréguese esencia de café y vainilla, y si se quiere que la crema sea más fina aún añádase mantequilla. Hágase enfriar.

Rellénense los chuchus como lo hemos dicho en la primera receta.

Úntese con un poco de crema o de dulce y báñense con fondant al café.

**Relámpagos.**

Confecciónanse, rellénanse y báñanse exactamente como los chuchus, con la única diferencia que se hacen, en vez de redondos, alargados.

**Rellenos variados.**

Los chuchus y relámpagos podrán, como variante, rellenarse con crema al praliné de almendras o avellanas, crema chantilly a la vainilla, al café, al chocolate, a la fresa, agregando un preparado de castañas o de pistachos, etc.

# CAPITULO XVII

## Postres variados

### Recopilación de postres, muchos de ellos muy modernos

NOTA EXPLICATIVA. — No creo necesite advertir que todos o casi todos los pasteles, bizcochos, cakes, puddings, etc., insertos en este libro, cabe hacerlos de tamaño menor repartiendo el preparado entre varios moldecitos.

También bañándolos, rellenándolos o decorándolos de modo distinto tomarán aspecto variado, dependiendo únicamente del buen gusto y arte, que estoy segura han de tener para ello mis lectores.

### Pasteles, tartas, centros

**Pastel andaluz.**

CANTIDADES.—125 gr. de azúcar molido, 125 gr. de almendras molidas, 60 gr. de chocolate superior, 60 gr. de mantequilla, 5 huevos.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un cazo de pastelería los cinco huevos (claras y yemas) y el azúcar y bátanse arrimados a la lumbre de manera que resulte *algo* tibio; añádanse las almendras molidas, el chocolate (que se habrá rallado) y la mantequilla.

Viértase este preparado en un molde untado con mantequilla y empolvado con harina y cuézase a horno moderado.

Una vez cocido vuélquese en la rejilla y déjese enfriar.

Báñese entonces con fondant al chocolate, decorándolo con guindas confitadas y almendras. (Mírense las recetas *Fondant al chocolate* y *Desmolde, relleno y decorado de los pasteles*.)

**Mi pastel.**

Postre de cocina, riquísimo y muy moderno.

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar molido, 125 gr. de chocolate superior, 200 gr. de mantequilla, 100 gr. de fécula de patata (o harina de arroz), 10 huevos, $^1/_2$ palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un cazo las 10 yemas y el azúcar, bátanse, agréguense el chocolate (previamente rallado), la mantequilla, la fécula

y la vainilla y hágase cocer al baño de maría, hasta que la cuchara quede bien empañada con una capa espesa de crema; retírese entonces de la lumbre y déjese enfriar.

Bátanse las 10 claras a punto de nieve y mézclense con el preparado de chocolate, moviéndolo despacio con la espátula.

Viértase la composición en un molde redondo y liso, que previamente se habrá untado con mantequilla y espolvoreado con azúcar glas, y hágase cocer al baño de maría, poniéndolo primero sobre la chapa, y cuando el agua hierve fuerte, en el horno.

Colóquese en la parte baja del horno si éste calienta bien; el agua ha de hervir despacio, pero sin parar. Para que al pastel no se le haga corteza cúbrase éste con una hoja de papel blanco o con una gran tapadera, cuidando también de añadir más agua *caliente* según vaya ésta evaporándose.

Téngase en cuenta que el pastel no ha de cocerse más de lo debido, pues entonces conviértese en un vulgar bizcocho. Ha de quedar húmedo por fuera, como *rezumando;* no resulta muy clara, pero no encuentro mejor explicación.

Téngase cuidado de pincharlo hasta el fondo con una aguja larga, y en cuanto ésta sale limpia, y al apoyarla en el dorso de la mano se siente impresión de quemadura, sáquese del horno, pues el éxito de este preparado está en que no se cueza demasiado.

Si se confecciona para tomarlo con té, vuélquese sencillamente en un plato cubierto con una servilleta; pero si se ha de presentar como postre de cocina, cúbrase con algún preparado, tal como chantilly, natillas, etc. (Mírense las recetas de estos preparados en el capítulo de las *Cremas*).

**El Regente.**

Bizcocho riquísimo y muy fino.

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar molido, 250 gr. de almendras molidas, 125 gr. de chocolate superior, 125 gr. de mantequilla fina, 10 huevos, 1/2 palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónase exactamente como *Mi pastel*, con la sola diferencia que en vez de fécula se le ponen almendras molidas.

**Pastel de plata.**

Bizcocho riquísimo y muy económico, pues sólo lleva claras de huevo.

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar molido, 250 gr. de harina fina, 250 gr. de mantequilla, 3 claras de huevo, una cucharada de azúcar avainillado.

NOTA.—De no disponer de azúcar avainillado, confecciónese como lo hemos explicado en la receta del «Azúcar avainillado».

PROCEDIMIENTO.—Untese con mantequilla un molde de cake, forrando el fondo con un papel blanco cortado justo a su medida.

Caliéntese un barreño (lebrillo), póngase en él la mantequilla, bátase ésta por espacio de unos minutos, añádase el azúcar en dos o tres veces y sígase batiéndola hasta ponerla espumosa, añadiendo entonces la harina.

Bátanse tres claras a punto de nieve y mézclense con lo demás, moviéndolo despacio con la espátula. (Mírese *Claras de huevo.*)



Podrá añadirse al preparado una cucharadita de polvos Royal mezclados con la harina para que esponje más.

Viértase en el molde y hágase cocer a horno moderado hasta que, pinchándolo con una aguja larga, salga ésta limpia.

**Pastel de plata con frutas confitadas.**

Confecciónase exactamente como el anterior, añadiendo al preparado, antes de agregar las claras batidas, un picadillo de frutas confitadas, tal como cerezas, calabaza, ciruelas, etc.

**Pastel Bretón.**

Riquísimo para tomarlo con té, café con leche, etc.

CANTIDADES. — 250 gr. de harina, 125 gr. de azúcar molido, 125 gr. de mantequilla, 60 gr. de frutas confitadas, 2 yemas de huevo, 30 gr. de almendras molidas, 2 cucharadas de agua de azahar, una cucharada de ron, 1 1/2 cucharadas (6 gr.) de levadura Royal.

PROCEDIMIENTO. — Póngase la mantequilla en un barreño, añádase el azúcar y bátase hasta ponerla espumosa. Agréguense las dos yemas de huevo, el agua de azahar, el ron, las almendras molidas y las frutas confitadas (picadas muy finas), y, por último, añádanse la harina y la levadura Royal, previamente mezcladas y pasadas por un tamiz.

Echese todo sobre un mármol y amásese hasta obtener una pasta fina. Moldéese en forma de torta, colóquese encima de una placa de horno untada con mantequilla, y para que no se deforme al cocer sujétese con un aro de pastelería untado por dentro con mantequilla y hágase cocer al horno moderado. En cuanto esté cocida retírese de la placa y déjese enfriar, no retirando el aro hasta pasados unos minutos.

**Pastel Vitines.**

CANTIDADES. — 250 gr. de mantequilla, 250 gr. de almendras molidas, 150 gr. de harina, 225 gr. de azúcar, 4 huevos, una pizca de sal, un poco más de mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO. — Pésense los huevos, pues tienen que pesar 280 gr. en total; si no los pesan, añádanse más huevos.

Prepárese un molde de bizcocho más ancho que alto. Untese con mantequilla y espolvoréese con harina.

Si se muelen en casa las almendras mírese el procedimiento en la fórmula *Almendras*. Pésense después de peladas.

*La masa.* — Tamícese la harina, colóquese sobre la mesa en un círculo ancho; en medio pónganse la sal, el azúcar, la mantequilla y los huevos. (Si está muy dura la mantequilla ablándese un poco batiéndola en una taza con una cuchara.)

Tritúrense estos ingredientes y, una vez bien mezclados, únanse con la harina con *mucha rapidez*.

Amásese entonces, y en cuanto la masa esté fina se echa al molde y se mete en el horno.

Se conocerá que está cocido si al apoyar el dedo en el centro el bizcocho ofrece resistencia y a la vez elasticidad.

Sáquese entonces del horno, cúbrase abundantemente con azúcar glas y vuélvase a meter unos minutos a horno *muy fuerte* para que tome brillo.

NOTA.—En vez de azúcar glas se podrá, una vez frío, darle un baño de glaseado de albaricoque o cubrirlo con fondant de chocolate, etc. (Mírense *Desmolde, relleno y decorado de los pasteles, Glaseado de albaricoque* y *Fondant de chocolate*.)

**Rusos.**

Pastel riquísimo, compuesto de tres discos de pasta de almendras rellenos con crema de mantequilla al praliné.

CANTIDADES (para unas 10 ó 12 personas).—Para los discos: 300 gr. de almendras molidas, 300 gr. de azúcar glas, 7 claras de huevo.

Para la crema de mantequilla: 300 gr. de azúcar molido, 100 gr. de almendras enteras, 250 gr. de mantequilla fina, 7 yemas de huevo, 3 1/2 decilitros de leche, 1/2 palo de vainilla, 60 gr. de almendras tostadas y picadas, azúcar glas para espolvorearlas.

Tiempo necesario: unas cuatro horas.

NOTA.—Los discos de pasta se cocerán cada uno en una placa distinta; de no disponer más que de una, háganse cocer sucesivamente, cuidando de enfriar antes perfectamente la placa.

Se untará cada vez con mantequilla derretida y se espolvoreará con harina. Póngase poca mantequilla para que el preparado de los discos no se corra.

PROCEDIMIENTO.—Mézclense 300 gr. de almendras molidas con 300 de azúcar glas.

Bátanse siete claras a punto de nieve, agréguense las almendras molidas, moviéndolo despacio con la espátula.

Con un aro de pastelería de unos 25 cm. de diámetro márquense sobre la placa tres circunferencias, repartiendo el preparado de almendras entre las tres; alísese con un cuchillo y métase en seguida a horno *muy moderado*.

Dórense por ambos lados, dándoles vuelta al final si es necesario; sáquense del horno, retírense de las placas y déjense hasta que estén perfectamente fríos.

NOTA.—Pueden hacerse, si se quiere, hasta de víspera, guardándolos en sitio seco.

Con 100 gr. de azúcar molido y 100 de almendras cortadas en pedazos confecciónese el praliné. (Mírese la receta del *Praliné*.)

Ya frío muélase muy fino, pásese por un tamiz, volviéndolo a machacar hasta pasarlo todo. (Puede también hacerse con anticipación.)

Hágase cocer la leche, añádase la vainilla y déjese en infusión al calor por espacio de un cuarto de hora.

Pónganse siete yemas de huevo en un barreñito, agréguense 200 gr. de azúcar, bátanse un poco hasta que blanqueen, deslíense con la leche, échese el preparado en un cazo y póngase a cocer al baño de maría, dándole vueltas con la cuchara hasta que ésta quede cubierta con una capita de crema, y antes de que hierva viértase en un plato muy hondo, y hasta que esté perfectamente fría muévase a menudo la crema con la cuchara (es necesario para que no se corte).

Bátase la mantequilla en un recipiente previamente calentado hasta ponerla espumosa, añádase el praliné molido y la crema, mezclándolo bien.



Recórtense los discos de pasta hasta dejarlos bien redondos; para ello se les coloca encima un aro de pastelería, cortando todo lo que sobresale del aro.

Colóquese un disco sobre una rejilla, úntese con el preparado de praliné, tápese con el segundo disco, vuélvase a untar éste con más crema, cúbrase ésta con el tercer disco y cúbrase todo el pastel (superficie y vuelta) con lo que quede de crema.

Espolvoréese con almendras tostadas y picadas y cúbranse éstas con azúcar glas. Péguense más almendras picadas por toda la vuelta, cogiendo un puñado de ellas y aplicándolas con la palma de la mano, quedando hecho así el pastel.

Déjese en reposo al fresco *lo menos* por espacio de dos horas.

* * *

Receta segunda.

CANTIDADES.—Para las tapas: 200 gr. de azúcar glas, 200 gr. de almendras molidas, ocho claras de huevo, un poco de mantequilla para untar las latas y un poco de harina para espolvorearlas.

Para el relleno y el adorno: 150 gr. de almendras *tostadas* y molidas, 150 gr. de avellanas *tostadas* y molidas, 250 gr. de azúcar en pedazos, 250 gr. de mantequilla fina, 4 yemas de huevo, azúcar glas para espolvorear los rusos.

PROCEDIMIENTO.—Mézclense 200 gr. de almendras molidas (éstas sin tostar) con 200 gr. de azúcar glas

Bátanse ocho claras a punto de nieve, agréguese la mezcla de azúcar y almendras, removiendo despacio con una espátula

Divídase esta pasta en tres o cuatro partes, y con cada una hágase un cuadro bien formado encima de una lata o bandeja de horno previamente untada con mantequilla y espolvoreada de harina (póngase poca mantequilla para que la masa no corra); alísese con un cuchillo y en seguida cuézase al horno con calor *muy moderado*

NOTA.—Los cuatro cuadros no cabrán en una lata; cuézanze, por tanto, en dos veces.

Dórense por ambos lados, dándoles vuelta al final si es necesario; a continuación sáquense del horno, retírense de la placa y déjense perfectamente enfriar.

NOTA.—Han de estar perfectamente fríos, pudindoe, si se quiere, hacerlos de víspera, teniendo la precaución de guardarlos en un sitio seco.

Prepárese el relleno. Con 250 gr. de azúcar en trozos y un decilitro de agua confecciónese un almíbar clarito; ténganse preparadas cuatro yemas de huevo en un cazo, bátanse un poco y deslíense con el almíbar, que se habrá dejado enfriar un poco para que no se cuajen las yemas. Póngase al fuego suave y cuézase hasta espesarlo un poco. (Véase *Dulce de yema clara.*) Ya en este punto retírese del fuego, y cuando esté apenas tibio agréguense 250 gr. de mantequilla; hágase la mezcla añadiendo el dulce de yema poco a poco y removiendo bien con una cuchara, y acto seguido adiciónense las almendras y avellanas molidas; éstas se habrán mondado, tostado y molido hasta reducirlas a polvo; para conseguirlo se muelen y se pasan por un tamiz, y lo que no haya pasado se vuelve a machacar hasta pasarlo todo.

Pónganse los cuadros encima de una mesa, cúbranse por encima con la

crema, colocándolos luego uno sobre otro; por encima póngase una capa más espesa de crema y échese sobre ésta más polvo de almendra y avellana.

Espolvoréese muy espeso con azúcar glas, y con el cuchillo márquense cuadraditos al sesgo. Adórnese con una cinta y colóquese en un plato cubierto con un papel encaje.

Si se quiere puede subdividirse el pastel en cuadros pequeños (éstos no llevan cinta).

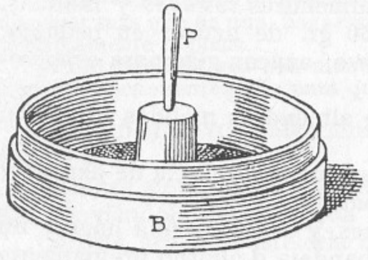
NOTA.—Si gusta, añádase vainilla a la crema y al azúcar glas.

**Pastel ideal.**

Compónese de dos discos de pasta de almendras y de una crema al chocolate y almendras.

NOTA.—Si gusta más pónganse, en vez de almendras, avellanas.

CANTIDADES.—Para los discos: 125 gr. de almendras molidas, 100 gr. de azúcar molido, 50 gr. de cacao (sin azúcar), 25 gr. de azúcar avainillado, 6 claras de huevo.




B. El tamiz.—P. La seta de madera para aplastar

Para la crema: 75 gr. de almendras mondadas, 75 gr. de azúcar molido, 150 gramos de mantequilla superior, 200 gramos de chocolate del mejor, 20 gr. de azúcar avainillado.

PROCEDIMIENTO.—Desparrámense las almendras molidas en una placa de horno y métanse unos minutos en el horno, sacudiéndolas a menudo hasta que se sequen.

Sepárense 25 gr. de azúcar, mézclese el resto con las almendras molidas, el cacao y azúcar avainillado.

Límpiese con un trapo la placa de horno, caliéntense 30 gr. de mantequilla, úntese la placa, alísese con un trapito, espolvoréese con harina y resérvese.

Téngase preparado un aro de pastelería de unos 20 cm. de diámetro por dos de alto. Bátanse las claras de huevo a punto de nieve, agréguense 25 gramos de azúcar y bátanse unos minutos más; agréguense a las claras el preparado de almendras, azúcar y cacao. Para esto hágase ayudar por otra persona, y mientras ésta la va vertiendo poco a poco hágase la mezcla, moviéndolo despacio con la espátula para que no decaigan las claras.

Colóquese el aro de pastelería sobre la placa (téngase en cuenta que han de ir los dos discos) y viértase del preparado en el aro hasta llenarlo. Levántese éste y vuélvase a colocarlo en la placa y a echarle del preparado hasta llenarlo (repártase éste por igual entre los dos discos). Después de retirado el aro alísense los discos con un cuchillo y espolvoréense con azúcar glas tamizado muy fino. Espérense tres minutos y vuélvanse a espolvorearlos más abundantemente aún. Espérense dos minutos más y pónganse a cocer a horno *muy moderado*, pues el azúcar con que se han espolvoreado no ha de acaramelarse; si corre peligro de que suceda esto, modérese más aún el calor del horno. Han de tardar unos veinticinco minutos para cocerse, conociendo que lo están ya cuando, pinchándolos con una aguja larga, sale ésta limpia. Mientras cuecen, si es necesario, se les hará girar para que lo hagan por igual.



Cuando estén sáquense del horno, y para que no se rompan al retirarlos de la placa pásese por debajo de ellos la hoja muy ancha de un cuchillo; ya levantados se les pasa debajo una tapadera lisa y se deslizan de ésta a la rejilla, donde se dejan hasta que estén perfectamente fríos (ténganse en sitio fresco).

NOTA.—Cuídese mucho de no estropearles la cortecita que tienen encima y que es parecida a la de los bizcochos de espuma.

Confecciónese la crema del relleno.

Para ello móndense 75 gr. de almendras, séquense en el horno hasta que tengan color rubio y con los 75 gr. de azúcar hágase praliné. (Mírese *Praliné de almendras*.) Májese éste hasta reducirlo a polvo fino y hágase pasar por el tamiz.

El chocolate ha de ser del mejor, *es indispensable*; póngase a ablandar en un tazón y al baño de maría. Agréguese entonces el praliné, moviéndolo con la espátula hasta unirlo bien. En seguida añádase la mantequilla en varias veces batiendo con las varillas de alambre, agréguese el azúcar avainillado y continúese batiendo hasta que la crema tenga suficiente consistencia; echando una cucharada en un plato no ha de ancharse. Si es necesario, para que tome consistencia, déjese un rato al fresco.

Escójase el disco más perfecto para tapadera, colocando el otro en una bandeja cubierta con una servilleta. Échese toda la crema sobre este disco, cuidando de que no llegue hasta el borde. Tápese con el disco reservado, apoyando un poco para que en toda la vuelta sobresalga algo de crema, un borde entre los discos.

Téngase el pastel al fresco, y mejor aún en la refrigeradora, hasta el momento de servirlo.

**Bizcocho Cu-cu.**

Puede conservarse durante unos ocho días.

CANTIDADES.—125 gr. de azúcar molido, 60 gr. de harina, 60 gr. de fécula de patata, 60 gr. de mantequilla, 60 gr. de almendras molidas, 60 gramos de fruta confitada, 60 gr. de corintos o sultanas, 25 gr. de azúcar avainillado, 3 huevos, $^1/_2$ decilitro de ron, un trozo de mantequilla para embadurnar el molde, almendras cortadas a filos.

PROCEDIMIENTO.—Untese con *mucha* mantequilla un molde de bizcocho; a continuación desparrámense por el interior de dicho molde almendras cortadas a filos (véase *Almendras*), muévase para que se peguen bien, dando al final vuelta al molde para que caigan las sobrantes.

Hecho esto quítese el rabito de las sultanas o de los corintos, lávense con agua tibia, séquense con un trapo de cocina, pónganse a macerar con el ron, añádanse también las frutas confitadas cortadas en trocitos diminutos (se escogerán las frutas que más gusten).

Póngase encima de una mesa la harina y la fécula previamente pasadas por un tamiz, adiciónese la mantequilla (que ha de estar durísima; si no lo estuviera, póngase en hielo), y todo junto píquese con la media luna y déjese en una hoja de papel.

Pónganse en un perol las yemas con el azúcar, bátase hasta esponjarlo, agréguense las almendras molidas; a continuación añádase la tercera parte de las claras batidas a punto de merengue y adicionadas de azúcar avaini-

llado. Revuélvase para aligerarla y facilitar así la introducción de los ingredientes restantes. Con delicadeza y a cucharadas agréguese la pasta de harina y mantequilla, seguidamente las frutas confitadas y corintos y termínese añadiendo el restante de las claras batidas, ayudándose con una espátula. Todo ha de quedar bien mezclado, sin removerlo mucho para que no caiga.

Echese este preparado en el molde y póngase a cocer a horno moderado (colóquese en la parte baja sobre una tartera o placa), observando para que no se tueste de repente (si sucediera, cúbrase el bizcocho con una o más hojas de papel de barba untado con mantequilla).

Pínchese en el centro para asegurarse de su cocción (la aguja ha de salir limpia).

Terminado de cocer vuélquese en una rejilla y déjese enfriar. Sírvase espolvoreado de azúcar glas o báñese con glaseado de albaricoque y adórnese con frutas confitadas (las frutas, para que *luzcan*, se bañan con jarabe de fruta).

**Pastel Teresita.**

CANTIDADES. — 125 gr. de almendras molidas, 150 gr. de azúcar glas (lustre), 50 gr. de frutas confitadas, 50 gr. de fécula de patata, 50 gr. de mantequilla derretida, 4 huevos, una cucharada de mermelada de albaricoque, una copita de anís, un pellizquito de sal, un poco de mantequilla para untar el molde.

Para glasearlo: 250 gr. de azúcar glas, 1/2 decilitro de kirsch, un poquito de agua.

PROCEDIMIENTO. — Untese un molde de bizcocho con bastante mantequilla, rocíese con harina y hágase caer lo sobrante.

Píquense las frutas confitadas y pónganse con el anís en una taza.

Echense las almendras y 125 gr. de azúcar en un barreño (resérvense 25 gr. de azúcar para las claras), mézclese, agréguese la cucharada de mermelada, mézclese bien y añádanse *una por una* las cuatro yemas, trabajando con brío la masa, y, por último, agréguense también la sal, las frutas confitadas y el anís.

Hágase derretir la mantequilla al baño de maría.

Bátanse las claras a punto de merengue; para que se sostengan mejor se les añadirá al final los 25 gr. de azúcar.

Agréguese la fécula de patata al preparado de almendras; en seguida, y en dos veces, las claras batidas, moviendo dzspacio la espátula (mírese *Claras de huevo*), y, por último, la mantequilla derretida; viértase ésta en *chorrito*, y levantando la mezcla con la espátula y llevando ésta hasta el fondo, pues la mantequilla siempre tiene tendencia a caer formando un charco.

NOTA. — El preparado de almendras ha de batirse *firme*, y conviene hacerse ayudar para las claras.

Viértase la mezcla en el molde, cuidando de no llenarlo del todo, pues sube al cocer.

Hágase cocer a horno moderado por espacio de cuarenta o cincuenta minutos. Mientras cuece se le hará girar para que se dore por igual.

Conócese que está en su punto pinchándolo con una aguja; ésta ha de salir pringosa por la mantequilla.



(Si saliera húmeda y se pegara a los dedos habría que cocerlo un poco más.)

Sáquese entonces del horno, vuélquese en la rejilla, levántese con cuidado el molde. Si el pastel estuviese pegado (para que no suceda conviene ponerle bastante mantequilla al molde) espérese cuatro o cinco minutos para que se ablande o se desprenda fácilmente del molde.

Cuando está perfectamente frío se glasea con glasa de azúcar aromatizado al kirsch. (Mírese *Glasa de azúcar*.)

Envolviéndolo en papel plateado se conserva bueno por espacio de quince días.

**Pastel genovés *(Pain de Gênes)*.**

Pastel riquísimo de almendras bañado con dulce de albaricoque. Muy fácil de confeccionar y conservar bueno durante varios días.

CANTIDADES.—Para el pastel: 250 gr. de almendras molidas, 250 gr. de azúcar molido, 125 gr. de mantequilla, 75 gr. de harina de arroz, 5 huevos, 2 cucharadas de kirsch, 2 cucharadas de azúcar avainillado.

Para bañarlo: Un frasco de mermelada de albaricoque, dos o tres cucharadas de azúcar molido.

NOTA.—Este pastel requiere un molde de cuatro centímetros de alto por 20 de ancho. Se le untará con bastante mantequilla, pegándole en el fondo un papel cortado a la medida (para cortarlo exacto désele vuelta al molde).

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un barreñito el azúcar y las almendras; mézclense bien. Añádanse los huevos *uno por uno*, batiendo mucho la mezcla hasta incorporarlos todos. Añádanse en seguida la mantequilla a medio derretir, el kirsch y la vainilla, batiendo la mezcla hasta ponerla bien espumosa. Agréguese entonces la harina de arroz (poco a poco y moviendo con la espátula).

Viértase en el molde y póngase a cocer en la parte baja del horno con calor moderado por espacio de unos treinta y cinco minutos.

Mírese a *los tres minutos*, y si ha tomado ya color el pastel es señal que el horno calienta demasiado; ciérrese el tiro, y si se tuesta mucho, para resguardarlo colóquese sobre él hojas de papel blanco untado con mantequilla y debajo una tartera o placa.

NOTA.—Si a pesar de la mantequilla con que se ha untado se pegara el papel, para no estropear el pastel se dejará aquél, no quitándolo hasta que esté frío.

Este pastel sube al principio, bajando al final.

En cuanto esté cocido sáquese del horno, vuélquese en seguida en la rejilla y déjese hasta que esté perfectamente frío. Retírense entonces los papeles y procédase a bañarlo.

Para ello pásese la mermelada por el chino, póngase lo pasado en un perol, añádanse dos o tres cucharadas de azúcar y hágase hervir hasta que tome buena consistencia (conócese echando una cucharadilla en un plato: no ha de ancharse). Cuando el dulce esté apenas templado báñese el pastel vertiendo justo en medio y alisándolo a la vez con un cuchillo hasta dejarlo bien cubierto con una capa bastante espesa. Déjese al fresco hasta que cuaje.

NOTA.—El dulce ha de tener la consistencia necesaria para cuajarse, pero no hasta endurecerse.

**Tarta chartreuse.**

CANTIDADES.—250 gr. de almendras molidas, 300 gr. de azúcar molido, 200 gr. de mantequilla, 75 gr. de fécula de patata, 5 huevos, una copita de chartreuse verde.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en una vasija las almendras y el azúcar, añádanse tres yemas de huevo, mézclese bien; a continuación añádanse las otras dos yemas y en seguida adiciónese el chartreuse, vertiéndolo despacio y batiendo mucho la pasta hasta que se ponga bien espumosa. Hecho esto, agréguense la mantequilla puesta en pomada (se ablanda revolviéndola con una cuchara), la fécula y, por último, las cinco claras batidas a punto de merengue.

Viértase este preparado en un molde de tarta (más ancho que alto) abundantemente untado con mantequilla y espolvoreado con harina y métase a horno moderado.

Cuando se haya cocido desmóldese la tarta, volcándola sobre una rejilla. Seguidamente se rocía con unas gotas de chartreuse y, sin aguardar a que se enfríe, se unta por todo con glaseado de albaricoque. Con pistachos cortados a filos y una cereza confitada se forma una estrella en el centro; se adorna el borde con pistachos y cerezas confitadas y se cubre todo con una glasa de azúcar aromatizado con chartreuse ligeramente coloreada con verde vegetal.

Esta glasa ha de dejar transparentar todo el adorno. Déjese enfriar, recórtense los residuos; colóquese este pastel en un plato de cristal sobre un papel rizado.

Sírvase. (Véanse *Glaseado de albaricoque* y *Glasa de azúcar*).

**Pastel de nueces.**

Compónese de un pastel hecho con nueces y bañado con dulce de albaricoque.

CANTIDADES.—Para el pastel: 250 gr. de nueces mondadas (peso neto), aproximadamente 1 1/2 kilos con cáscaras, 250 gr. de azúcar glas, 250 gramos de mantequilla fina, 30 gr. de harina de arroz, 4 huevos frescos de unos 250 gr. de peso, una cucharada de kirsch, un pellizco de sal.

Para bañarlo y decorarlo: 6 nueces, 2 cucharadas de azúcar glas, 4 cucharadas de dulce de albaricoque.

NOTA. —Si las nueces son frescas se pelarán fácilmente, aunque el trabajo es pesado; si no, ténganse unos minutos en agua hirviendo.

PROCEDIMIENTO.—Cásquense las nueces, conservándolas lo más enteras que se pueda; pélense y después de peladas pésense.

Una vez limpias de pellejito muélanse con la máquina de rallar, póngase lo rallado en el mortero y macháquese firme, añadiendo a medida los huevos, hasta confeccionar una pasta muy fina.

Untese con mantequilla un molde de bizcocho más ancho que alto, de unos 22 cm. de diámetro, y péguese en el fondo un papel cortado a la medida.

Hágase derretir la mantequilla en el horno, pues no ha de freírse.

Agréguese el preparado de nueces, la sal, el kirsch y el azúcar, dándole vueltas con una cuchara hasta ponerlo espumoso; añádanse la harina de arroz y, por último, la mantequilla; viértase ésta en *chorrito*, cuidando de que no caiga nada del depósito blanco que se forma al derretirse la mantequilla.



Trabájese con brío el preparado, moviéndolo con la cuchara.

Viértase en el molde, cuidando de que lo vertido no pase de tres centímetros de altura; si sobra algo, póngase en otro moldecito.

Póngase a cocer a horno muy moderado por espacio de treinta a treinta y cinco minutos.

Si se tuesta muy pronto póngase un papel encima, quitándoselo al final para que el pastel endurezca lo debido.

Cerciórese del punto del pastel atravesándolo en medio con una aguja larga; ésta ha de salir limpia.

Sáquese del horno, déjese reposar unos minutos y vuélquese sobre la parrilla para que el pastel se oree también por debajo; déjese puesto el papel hasta que esté perfectamente frío.

Una vez frío, procédase a decorarlo.

*Decorado del pastel.*—Móndense seis nueces y córtense éstas en rajitas.

Espolvoréese con una cucharada de azúcar glas una plaquita de horno, colóquense encima las rajitas de nuez, espolvoréense éstas con mucho azúcar glas y métanse unos minutos a *horno fuerte*.

En cuanto estén acarameladas sáquense del horno y déjense enfriar antes de retirarlas de la placa.

Quítese el papel al pastel, barnícese éste con dulce de albaricoque, pásese éste por un colador para que no vayan pellejos, desparrámense encima las nueces acarameladas y sírvase.

NOTA.—Mientras el pastel esté en el horno ábrase éste lo menos posible, pues el aire lo estropea. De ningún modo se ha de poner arriba de tres centímetros de pasta en el molde; lo sobrante hágase cocer en un moldecito.

**Pastel a la naranja.**

CANTIDADES (para 8 personas).—250 gr. de harina, 150 gr. de mantequilla, 150 gr. de azúcar molido, 2 cucharaditas (8 gr.) de levadura en polvo Royal, 4 huevos, cortezas de naranja confitadas, dulce de naranja, curaçao blanco.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en un barreño (lebrillo) la mantequilla, bátase con una cuchara hasta ponerla espumosa, añádase azúcar y harina y bátase mucho; váyanse añadiendo los huevos uno por uno, batiendo mucho en los intervalos, y agréguese, por último, la levadura y bátase otro rato.

Córtense en tiras las cortezas de naranja confitadas.

Untese con mantequilla un molde redondo, colóquense algunas cortezas en el fondo, agréguense las demás al preparado, moviéndolo lo menos que se pueda con la espátula.

Viértase en el molde, no debiendo llegar la masa más que hasta la mitad, y hágase cocer a horno fuerte. Conócese que está cocido cuando, pinchándolo con una paja, ésta sale seca.

Sírvase, enviando a la vez un dulce pastelero de naranja con curaçao, preparado como sigue: deslíese mermelada de naranja con almíbar, hágase pasar por el cedazo y aromatícese con curaçao.

Este pastel se come caliente o frío, a voluntad.

NOTA.—Podrá cambiarse el dulce y corteza de naranja por cualquier otro dulce. Podrá adornarse el pastel con frutas confitadas.

**Bizcocho de Dinard.**

Riquísimo y muy moderno.

CANTIDADES (correspondientes a 3 bizcochos de unos 20 cm. de diámetro cada uno).—275 gr. de azúcar molido, 250 gr. de almendras molidas, 100 gr. de mantequilla, 7 huevos, $^1/_2$ litro de leche fría, una copita de kirsch, una cucharada de azúcar avainillado, mantequilla para untar los moldes, harina para espolvorearlos.

NOTA.—Aseguramos que las *cantidades son exactas;* lo advertimos por si hubiera quien se sorprendiera de ellas.

PROCEDIMIENTO.—Untense con mantequilla y espolvoréense con harina tres moldes, más anchos que altos y de unos 20 cm. de diámetro. Resérvense. Pónganse en una vasija (siendo invierno se calentará antes) las almendras molidas, el azúcar molido, la cucharada de azúcar avainillado y dos huevos (clara y yema); mézclese bien. A continuación añádanse otros dos huevos, y empleando un batidor de alambre bátanse con brío, como se acostumbra hacerlo para las pastas de bizcochos. Según vaya tomando consistencia, adiciónense los huevos restantes, uno por uno, y sin dejar de batirlo hasta ponerlo bien ligero y espumoso. Hecho esto agréguese la harina, vertiéndola despacio y batiendo sin parar la pasta. Una vez añadida toda la leche adiciónese el kirsch y sígase batiendo hasta que la pasta tenga buena consistencia. A continuación échese la mantequilla, previamente derretida (al baño de maría para que no se caliente), vertiéndola en chorrito y removiendo despacio con una espátula para que no decaiga; téngase mucho cuidado para que la mantequilla no se encharque en el fondo de la vasija (véase *Bizcocho a la genovesa*). Llénense los moldes hasta un centímetro del borde y pónganse a cocer a horno muy moderado por espacio de treinta ó treinta y cinco minutos.

Este bizcocho sube mucho a lo primero, decayendo al final hasta quedar a su primitivo nivel.

A los treinta minutos de horneo pínchense los bizcochos en el centro con una aguja larga; ha de salir bien reluciente; pero si saliera mojada es señal de que había que cocerlos más.

Retírense del horno, déjense en reposo durante siete minutos para que adquieran consistencia, desmóldense con precaución encima de una tabla cubierta con varias hojas de papel blanco y déjense reposar durante veinticuatro horas.

Se sirven sencillamente espolvoreados con azúcar glas, o bien se bañan con un fondant al kirsch, o bien con glasa de azúcar incrustando en ella almendras cortadas a filos.

Resultan mejores aún si se emborrachan con jarabe al kirsch o al ron; en este caso se substituye al kirsch por ron en la composición del bizcocho.

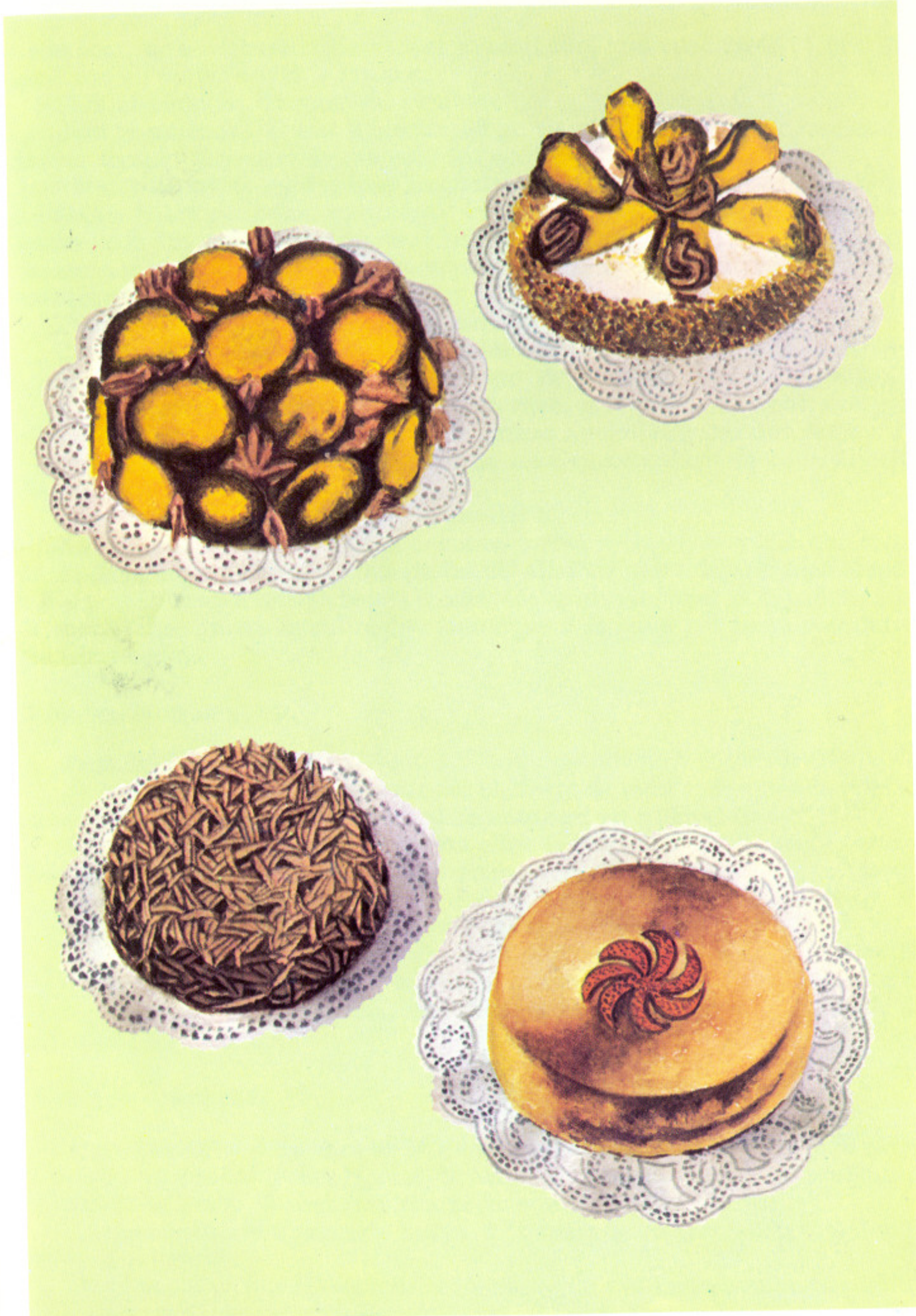
No emborrachándolos y teniendo la precaución de envolverlos en papel plateado y sulfurado se conservan buenos por mucho espacio de tiempo.

(Véanse *Fondant* y *Glasa de azúcar*.)

**Bizcocho relleno.**

Compónese de un bizcocho vaciado en parte, bañado con almíbar y relleno con un preparado de almendras, yemas, etc.

CANTIDADES.—Para el bizcocho: 8 cucharadas de harina, 8 cucharadas



1. Bizcocho de nueces. — 2. Bizcocho con mantequilla. — 3. Bizcocho de almendras. 4. Bizcocho de naranja

de azúcar, una cucharada de azúcar avainillado, una cucharada (4 gr.) de levadura en polvo Royal, 4 huevos.

Para el bañado: Un vaso de almíbar.

Para el relleno: Un vaso de leche, 30 gr. de almendras, 2 cucharadas de azúcar molido, 2 yemas de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse las cuatro yemas y el azúcar en un barreño y bátanse hasta ponerlas espumosas; bátanse las claras a punto de nieve, únanse con las yemas, agréguese la harina mezclada con los polvos Royal, bátase por un buen espacio de tiempo y viértase en molde alto untado con mantequilla.

Póngase a cocer a horno fuerte, sin exageración.

Cuando esté cocido se saca, vertiéndolo en la rejilla hasta que se enfríe.

Mientras tanto, confecciónese un vaso de almíbar. (Mírese *Almíbar*.)

Pónganse las almendras molidas en un cazo, agréguense almíbar, dos cucharadas de azúcar, una cucharada de azúcar avainillado, las dos yemas, el vaso de leche y hágase cocer al baño de maría hasta darle la consistencia de una crema espesa.

(Resérvese almíbar para el bañado del bizcocho.)

La parte alta del bizcocho se corta en forma de tapa, se vacia quitando parte de la miga, se vierten cucharadas del almíbar hasta dejarlo bien empapado por dentro, se rellena con la crema y se vuelve a poner la tapadera que se quitó. Si se quiere se cubre con merengue o se baña por fuera con dulce de albaricoque.

**Juanitas, laberintos, etc.**

Pasteles pequeños.

Se confecciona bizcocho como para el *Brazo de gitano*; después de relleno y enrollado se deja enfriar, cortándolo entonces en rodajas finas.

El dulce más a propósito para esta clase de bizcocho resulta mezclando a partes iguales dulce de pera y de albaricoque después de pasados por tamiz. Si resulta el dulce algo delgado se le dará unos hervores hasta ponerlo en buen punto. (Mírese *Glaseado de dulce de albaricoque*.)

Por encima de las rodajas se pondrá dulce de yema, o bien se pondrá la mitad con yema y la otra mitad con dulce, o bien con chocolate o con leche frita o mantequilla, etc., etc. (Mírese *Desmolde, relleno y decorado de los pasteles*.)

**Bizcocho americano.**

CANTIDADES.—Una taza de harina, una taza de azúcar, $^1/_2$ taza de mantequilla, $^1/_2$ taza de leche, $^1/_2$ taza de maicena, 2 huevos, una cucharadita de extracto de limón, 3 cucharaditas de levadura en polvo Royal.

Para bañarlo: una yema de huevo, 1 $^1/_2$ tazas de azúcar, corteza de limón rallada o vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse la mantequilla y el azúcar en un barreñito, bátanse hasta ponerlo cremoso, añádanse las dos yemas de huevo, el extracto de limón y poco a poco la media taza de leche.

Mézclense las dos harinas con los polvos Royal y agréguense al preparado.

Bátanse las dos claras a punto de nieve, añádanse también moviendo despacio con la espátula, viértase en un molde previamente untado con man-

tequilla y hágase cocer a horno moderado por espacio de cuarenta y cinco minutos.

Cuando esté, sáquese del horno y vuélquese en la rejilla hasta enfriarlo.

Prepárese el baño como sigue: Bátanse la yema y el azúcar hasta que adquiera bastante consistencia, aromatícese a capricho y báñese con ello el pastel, extendiéndolo por la superficie y lados.

**Pastel de chocolate.**

Conviene hacer el pastel de víspera y bañarlo con chocolate el mismo día que se ha de comer.

CANTIDADES.—Para el pastel: 125 gr. de chocolate superior, 125 gr. de almendras molidas, 125 gr. de mantequilla muy fresca, 125 gr. de azúcar molido, 50 gr. de harina fina, 3 yemas de huevo 4 claras de huevo, una cucharadita de azúcar avainillado (1).

Para glasearlo: 30 gr. de chocolate superior, 175 gr. de azúcar glas, 2 ó 3 cucharadas de agua.

PROCEDIMIENTO.—Póngase el chocolate al baño de maría para que se ablande.

Póngase la mantequilla en un barreño (lebrillo) calentado, trabájese con una cuchara de madera hasta ponerla espumosa, añádase el chocolate y en seguida las dos yemas (una por una), bátase con brío y añádase el azúcar en *tres veces*, las almendras molidas, la harina, esparciéndola con la mano, y, por último, la vainilla.

Bátanse las claras de huevo a punto de nieve, agréguense al preparado, echando primero como una tercera parte; se revuelve hasta ablandarlo, añadiendo el resto con mucho cuidado, es decir, *moviéndolo despacio con la espátula*.

Viértase en seguida en un molde que se habrá untado de antemano con mantequilla y espolvoreado con harina y póngase a cocer a horno moderado.

Colóquese en la parte más baja del horno para que el calor le venga de abajo y no se tueste encima.

Este pastel aumenta mucho; aproximadamente a los treinta minutos de estar en el horno pínchese con una aguja larga; si está ya en punto, la aguja saldrá enjuta, aunque algo grasienta, pues este pastel ha de conservarse blando y mantecoso, disgregándose fácilmente al cortarlo, por lo que aconsejamos se haga en molde cuadrado, siendo más fácil así para cortarlo.

Cuando esté cocido sáquese del horno y vuélquese en la rejilla para enfriarlo. (Espérese para bañarlo a que esté perfectamente frío.)

*Baño de chocolate.*—Póngase el chocolate a derretir al baño de maría, añadiéndole un par de cucharaditas de agua caliente.

Póngase en otro cacito el azúcar glas, añádanse las tres cucharadas de agua y revuélvase hasta derretirlo.

Añádase el chocolate derretido, bátase con brío, y cuando esté medio líquido báñese con ello el pastel; viértase el chocolate justo en medio y con un cuchillo váyase alisándolo a medida, volviendo a verter lo que va escurriendo, y esto hasta dejarlo bien cubierto por encima y por los costados.

NOTA.—Mientras el bañado, y hasta que el chocolate esté bien cuajado, cuídese de que no le dé el aire para que no se le quite el brillo.

(1) Mírese *Azúcar avainillado*.



Segunda fórmula. Compónese de un pastel con almendras y chocolate y fondant también al chocolate.

CANTIDADES.—Para el bizcocho: 125 gr. de mantequilla, 75 gr. de chocolate, 100 gr. de azúcar, 75 gr. de almendras molidas, 4 huevos, una cucharada de azúcar avainillado, un pellizco de sal.

Para el baño de fondant al chocolate: 125 gr. de chocolate, 50 gr. de mantequilla, azúcar glas al paladar.

PROCEDIMIENTO.—Untese un molde de bizcocho, redondo y liso, con mantequilla; espolvoréese también con harina, dándole vuelta para que caiga la sobrante, y resérvese.

Mézclense bien las almendras molidas con el azúcar.

Hágase derretir el chocolate con una pizca de agua al baño de maría; mientras tanto, cásquense los huevos, resérvense las yemas, conservándolas *enteras* en una taza, y bátanse las claras a punto de nieve.

Retírese el chocolate del fuego, agréguesele en varias veces la mantequilla, en seguida las yemas (una por una), batiéndolo con brío, sobre todo en los intervalos (entre yema y yema), y, por último, el pellizco de sal.

Añádanse entonces las almendras molidas previamente mezcladas con el azúcar, la cucharada de azúcar avainillado y, por último, las claras de huevo batidas, moviéndolo despacio con la espátula para que no decaigan las claras. Viértase el preparado en el molde y hágase cocer a horno moderado por espacio de una media hora.

Háganse derretir al baño de maría 125 gr. de chocolate con una pizca de agua, añádase también un poco de azúcar glas, retírese del fuego y agréguense 50 gr. de mantequilla, dándole vueltas con la cuchara hasta ponerlo fino. Sáquese el pastel del horno, vuélquese sobre la mesa, báñese con el preparado al chocolate y hágase enfriar.

**Bizcocho de chocolate.**

Bizcocho muy fino y esponjado.

CANTIDADES (para 6 personas).—200 gr. de mantequilla, 200 gr. de azúcar, 3 onzas de chocolate, 2 huevos, una cucharadita (4 gr.) de levadura en polvo Royal, mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO. —Úntese con mantequilla y espolvoréese con harina un molde en forma de rosca.

Póngase en un barreñito la mantequilla y el azúcar, bátase hasta ponerlo bien espumoso.

Hágase derretir el chocolate al baño de maría, agréguese al preparado, agréguense también las dos yemas de huevo y la harina mezclada con los polvos ingleses.

Bátanse las claras de huevo a punto de nieve, añádanse al preparado moviéndolo despacio con la espátula.

Viértase en el molde y póngase a cocer a horno moderado.

**Pastel de castañas y chocolate.**

Postre muy sencillo, que no integra huevos ni necesita horno, y que además es muy nuevo y gusta mucho.

CANTIDADES.—500 gr. de castañas, 100 gr. de azúcar molido fino, 100 gramos de mantequilla muy fina, 100 gr. de chocolate superior a la vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Pélense las castañas, es decir, quíteseles la cáscara; luego póngase en agua hirviendo, hasta que el pellejito pueda desprenderse fácilmente.

Sáquense entonces por pequeñas partidas (en caliente se mondan mejor) y móndense. Luego termínense de cocer con agua y, si se quiere que resulte mejor, con leche. Escúrranse y pásense por un tamiz, recójase bien todo lo pasado y póngase en una vasija; *antes* de que se enfríe échese la mantequilla, revuélvase bien, agréguense en seguida el chocolate *rallado* y el azúcar. Remuévase bien para que todo forme una crema fina, quedando terminado el pastel.

Echese todo en un molde alargado (los de cake) previamente untado con mantequilla derretida y con un papel blanco cortado a la medida y pegado en el fondo; se pone el papel para desmoldarlo fácilmente.

Apisónese bien la crema, dense unos golpecitos en la mesa para que no quede ningún hueco, déjese al fresco hasta el día siguiente. Corriendo prisa métase en la nevera.

Para retirarla del molde acérquese un poco al calor, pasándole un cuchillo por toda la vuelta. Sírvase en una fuente sobre servilleta de papel.

Si quiere que resulte aun mejor tápese con fondant al chocolate.

**Pastel americano a la naranja.**

Compónese de dos bizcochos superpuestos con un relleno y una cubierta de azucarado de naranja.

CANTIDADES.—Para los dos bizcochos: 90 gr. de mantequilla, 225 gr. de azúcar, 200 gr. de harina, 3 cucharaditas (12 gr.) de levadura en polvo Royal, 1 cucharada de azúcar avainillado, $^1/_6$ de litro de leche, 2 huevos, mantequilla para untar los moldes.

PROCEDIMIENTO.—Ablándese la mantequilla hasta ponerla cremosa, añádase el azúcar y las yemas de huevo, mézclese bien y agréguese la mitad de la leche. Añádase después la mitad de la harina mezclada con los polvos Royal. En seguida agréguense el resto de la leche, la vainilla y restante de harina.

Viértase el preparado en dos moldes de bizcochos, más anchos que altos, untados con mantequilla y cuézanse a horno moderado por espacio de unos 20 minutos.

Desmóldense, rellénense y cúbranse con el preparado de azucarado de naranja.

**Roscón lionés.**

Un flan de leche moldeado en forma de corona; en el centro una pirámide de puré de castañas adornada con crema chantilly y violetas confitadas.

CANTIDADES (para 8 personas).—Para el flan: $^3/_4$ de litro de leche, 150 gr. de azúcar, 9 yemas de huevo, 3 claras de huevo; $^1/_2$ decilitro de kirsch, una varita de vainilla y azúcar para acaramelar el molde.

Para el puré de castañas: 50 castañas bien hermosas y sanas, 100 gr. de azúcar, $^1/_2$ varita de vainilla.

Para la crema chantilly: $^1/_4$ litro de nata líquida, 50 gr. de azúcar fino y 10 gr. de azúcar avainillado.

Violetas confitadas, 150 gr.



PROCEDIMIENTO.—Confecciónese primero y con anticipación el flan; éste se cuece en un molde en forma de corona (mírese *Flan de leche*); déjese perfectamente enfriar.

Hágase un puré de castañas (mírese *Puré de castañas*); este puré se pasa por un tamiz grueso, pues el puré ha de pasar y quedar en forma de un montón de fideos; este montón, *sin tocarlo*, se pone a enfriar (ha de quedar *bien frío*).

Confecciónese la crema chantilly (mírese *Crema chantilly*); una vez bien montada, adiciónesele el azúcar fino y el avainillado.

*Presentación del postre.—No se aderezará con anticipación*, sino en el momento de servirlo.

Se desmoldará con sumo cuidado el flan para que no se rompa (ha de estar casi helado); en el centro se colocará la pirámide de puré de castañas, cogiéndola por debajo; luego se introducirá la crema chantilly en una manga con boquilla ancha y rizada y con la crema se formarán gruesos surcos sobre la pirámide de castañas, de arriba abajo; en la punta de la pirámide se hará un remate con la crema, y sobre éste una violeta; las restantes violetas se colocarán sobre el roscón, tapando la base de la pirámide.

**Roscón Capricho.**

Un flan de leche moldeado en forma de roscón; en el centro se coloca una compota de ciruelas encarnadas.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese el roscón exactamente como lo hemos explicado para el *Roscón Lionés*; luego se deja perfectamente enfriar; a poder ser, en nevera, y cuando se vaya a servir desmóldese, colóquese la compota en el centro; sírvase *en seguida*.

*La compota de ciruelas.*—La indicada en la hecha con ciruelas rojas o moradas; pero cabe hacerlo con cualquiera otra.

Quítense los huesos y los rabos a medio kilo de ciruelas bien maduras, pónganse en una cacerola con dos cucharadas de agua y 150 gr. de azúcar, póngase a cocer a fuego lento, tapando la cacerola con un plato hondo, *en el que se pondrá un vaso de agua fría*. Quítese el plato cuando se vea que escapa el vapor, y si hierve fuerte hágase que decaiga el hervor y vuélvase a taparlo y a dejarlo cocer; aproximadamente a los diez minutos retírese la cacerola del fuego *y sin destaparla déjese enfriar*. Al cabo de media hora destápese la cacerola, viértase su contenido en una vasija y déjese bien enfriar; a poder ser, en hielo.

Una vez desmoldado el roscón colóquese en una fuente redonda; en el hueco del roscón pónganse las ciruelas *bien escurridas*. En el jarabe de las ciruelas échese una cucharada de kirsch y viértase este jugo parte por encima de las ciruelas y el restante alrededor del roscón.

Téngase cuidado de no echar demasiado jarabe en las ciruelas no vaya a romperse el roscón por la presión que éste ejercería de dentro afuera.

Sírvase *muy frío*.

**Postre de nieve imperial.**

Compónese de una especie de cuajado bañado con glaseado de albaricoque.

CANTIDADES.—Para el postre: 125 gr. de mantequilla, 60 gr. de azúcar

molido, 3 yemas de huevo, 2 claras de huevo, 125 gr. de fécula de patata, un pellizco de sal, 1/2 corteza de limón rallada.

Para el glaseado: Un frasco de albaricoque (que puede hacerse con mermelada fresca), 2 cucharadas de azúcar, unas gotas de carmín vegetal.

PROCEDIMIENTO.—Untese un molde con mantequilla y espolvoréese con azúcar y fécula mezclados.

Póngase en un barreño la mantequilla, bátase hasta ponerla espumosa, añádase la sal, el limón rallado y el azúcar y bátase hasta ponerlo bien esponjoso; añádanse entonces las yemas de huevo.

Bátanse las claras a punto de nieve, agréguense al preparado y añádase, por último, la fécula de patata.

Viértase en el molde y hágase cocer a horno moderado, y, una vez cocido, déjese enfriar.

Desmóldese y báñese con dulce glaseado de albaricoque, añadiéndole unas gotas de carmín vegetal, aunque no es indispensable (si gusta, añádase también una cucharada de azúcar avainillado).

Mírese la receta del *Glaseado de albaricoque.*

**Colineta catalana.**

CANTIDADES.—500 gr. de azúcar, 500 gr. de almendras molidas, 250 gr. de harina, 12 huevos, una copita de anisado, un poco de mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Untese un molde grande, más ancho que alto, con mantequilla.

Bátanse los huevos (claras y yemas juntas) hasta ponerlos *muy esponjosos;* añádase el azúcar, bátase otro rato, agréguense las almendras molidas, la harina y, por último, la copita de anisado.

Viértase el preparado en el molde y hágase cocer a horno moderado.

Una vez desmoldado, déjese enfriar, y para servirlo espolvoréese con mucho azúcar glas, o bien cúbrase con merengue, o désele un baño de fondant blanco o al chocolate.

Mírense las recetas del *Merengue* y del *Fondant.*

**Pastel Saint-Honoré.**

Este pastel es uno de los más apreciados; es de bonita presentación; tiene un poco el aspecto de un cesto redondo y sin asas.

Se compone de un fondo o zócalo de pasta fina con un borde de chuchus (petit choux) y una guarnición de crema Saint-Honoré.

CANTIDADES.—Para el fondo: 125 gr. de harina, 50 gr. de mantequilla, una cucharadita de azúcar, un polvito de sal, un vasito de agua o leche.

Para los chuchus (choux): 100 gr. de harina, 50 gr. de mantequilla, un decilitro de agua y leche, una cucharada de ron o coñac, un pellizco de sal.

Para la crema Saint-Honoré: 100 gr. de azúcar, 10 gr. de harina, 3 huevos (grandes), 1/2 litro de leche, 2 hojas de gelatina (cola de pescado), aroma (canela, vainilla, etc.) al gusto.

Para el caramelo: 100 gr. de azúcar, un decilitro de agua.

PROCEDIMIENTO.—*Fondo o zócalo.*—Ese fondo puede prepararse con anticipación.

La harina, pasada por tamiz fino, se coloca en círculo ancho sobre la



mesa. En medio se pone la sal, el azúcar, la mantequilla dividida en trozos pequeños y las tres cuartas partes del agua o de la leche. Con las puntas de los dedos de la mano derecha se mezclan bien estos ingredientes y después se atrae poco a poco la harina hacia el centro y se amasa para formar una bola de masa más bien blanda.

Como según la clase de harina ésta absorbe más o menos líquido, hay que añadirle la masa según la necesite.

Se envuelve la masa en una servilleta ligeramente humedecida, dejándola en reposo en sitio fresco *lo menos* veinte minutos (cuanto más tiempo descanse, mejor; aunque sean dos o tres horas).

*Los chuchus.*—Póngase en un cazo el agua, la leche, la sal, la mantequilla, el ron o el coñac y cuézase a fuego vivo. Cuando hierve fuerte, se separa el cazo del fuego, se echa de golpe la harina y se revuelve con la cuchara hasta ponerlo fino.

Se arrima de nuevo al fuego, y sin parar de moverlo se cuece con calor suave hasta que la masa se recoja como una bola y no se pegue ya a la cuchara.

Se deja enfriar un rato y se añaden entonces los tres huevos, uno por uno, batiendo con brío la masa con una espátula o una cuchara de madera (cuanto más batida la masa, tanto más ligeros y huecos resultarán los chuchus).

*Cocción del fondo del pastel.*—La bola de masa se coloca sobre la mesa espolvoreada con harina, se la aplana con el rollo, dándole la forma de una torta redonda de unos 22 cm. de ancho y del espesor de un poco más de medio centímetro.

Colóquese la torta sobre una placa de horno (y a poder ser redonda y sin reborde) ligeramente rociada con agua fría, pínchese la masa con la punta de un cuchillo fino en tres o cuatro sitios distintos y póngase a cocer a horno moderado una media hora.

Una vez cocida se saca del horno, y después de un descanso de unos minutos se traslada la pasta a la mesa; si la placa no tiene reborde se la hace resbalar con cuidado; si no, para levantarla habrá que pasarle por debajo dos o tres cuchillos puestos atravesados.

El fondo tiene que estar completamente frío para cuando se vaya a montarlo y ponerle la crema.

*Cocción de los chuchus (choux).*—Como lo hemos explicado, el fondo lleva un borde de chuchus que forman las paredes del pastel.

Deposítense sobre una placa ligeramente untada con mantequilla montoncitos de masa del tamaño de una nuez pequeña (para esta labor empléese la manga de pastelería con una boquilla lisa de un centímetro (mírese el procedimiento en *Manga de pastelería*); si no, deposítense a cucharaditas dándoles el tamaño indicado.

Píntense los chuchus con huevo bien batido con una cucharadita de agua y cuézanse a horno moderado, es decir, caliente nada más.

Cuando los chuchus están bien secos se sacan del horno y se ponen sobre la rejilla (o sobre una parrilla) para que se enfríen.

*El caramelo.*—Los chuchus se pegan con caramelo.

En un cazo pónganse los 100 gr. de azúcar y el decilitro de agua fría y hiérvase hasta que alcance el punto de caramelo (sin que llegue a quemarse).

Se retira el cazo a una esquina de la chapa y se van metiendo los chuchus en el caramelo, cuidando de no *bañarlos por un lado,* y se van colocando por ese lado sobre una placa.

Se cogen de nuevo los chuchus, y uno por uno se untan con caramelo por ese lado, colocándolos a medida en el borde del disco de pasta hasta formar como una corona. Seguidamente se pega otra corona de chuchus sobre la primera, y si se quiere, una tercera.

Se pone a enfriar, y una vez frío se llena con la crema.

*La crema.*—Se echan las yemas en un cazo, se mezclan con el azúcar, se añade la harina, medio palo de vainilla (o una corteza de canela) y se vierte la leche hirviendo, moviéndolo de prisa para que no se formen grumos.

Las hojas de gelatina se tendrán remojando en agua unos cinco minutos; se escurrirán, añadiéndolas también a la crema.

Se pone a cocer al baño de maría, y cuando rompe a hervir se retira del fuego y se reserva.

Se baten las tres claras a punto de merengue, y una vez bien montadas se les añade una cucharada de azúcar glas para que se sostengan mejor, y en seguida se incorporan despacito a la crema, llenando después con ello el pastel.

Si se aromatiza con canela, se espolvorea la crema con canela en polvo.

Si se le pone vainilla, puede espolvorearse con almendras molidas y tostadas o con pistachos molidos.

Téngase el pastel en sitio fresco hasta el momento de servirlo.

**Otras maneras de pasteles Saint-Honoré.**

Se pueden hacer muchas variaciones; el fondo y borde serán el mismo. variando el relleno: una crema pastelera en el fondo; sobre éste una capa de jalea de fresas, grosellas o manzanas y, cubriéndolo, una pirámide de crema chantilly o de merengue.

Una crema de almendras o de avellanas, y por encima chantilly o merengue espolvoreado de pistachos picados o de avellanas o almendras tostadas y molidas.

Un relleno de mermelada de manzana, una capa de jalea, y cubriendolo crema Saint-Honoré, etc., etc.

**Sponge cake de chocolate.**

Receta americana.

CANTIDADES.—Para el cake: 4 huevos, 2 tazas de azúcar molido, 2 tazas de harina, $^1/_4$ de taza de nueces molidas, $^1/_2$ taza de agua hirviendo, una cucharadita de levadura en polvo Royal, aroma al gusto (raspaduras de corteza de limón, o vainilla, o ron, etc.), un trozo de mantequilla para untar el molde.

Para la guarnición: 2 yemas de huevo, 2 tazas de leche, 1 $^1/_2$ tazas de azúcar, $^1/_4$ de taza de nueces molidas, 2 onzas de chocolate.

NOTA.—Cuando se indica la taza como medida se refiere a la de té.

PROCEDIMIENTO.—Se escaldan, se pelan y se pican las nueces hasta obtener media taza (esta media taza se reparte luego entre el cake y la guarnición).

Se coge un molde de tarta (más ancho que alto), se unta con mantequilla, se cubre el fondo con un disco de papel cortado a la medida; después de colocado se unta también con mantequilla.



Se pasa la harina por un tamiz, se separa media taza de harina, que se mezcla con los polvos Royal.

Se ponen los huevos en un perol, se baten con un batidor, agregándoles el azúcar con la mano izquierda mientras con la derecha se sigue batiéndolo con brío; seguidamente se agrega el *agua hirviendo* (punto capital de esta receta) y a continuación se incorpora la harina, esparciéndola con la mano izquierda; después la harina que esté mezclada con los polvos Royal y, por último, las nueces molidas y la vainilla o las raspaduras de corteza de limón. Se sigue batiendo el conjunto durante cuatro minutos, se echa al molde, se pone a hornear con fuego moderado y cuando empiece a aumentar de volumen se aviva el fuego y se cuece durante quince o veinte minutos más, estando en punto cuando, pinchándole con una aguja, sale ésta limpia.

Se retira del horno, se desmolda, se quita el disco de papel y se cubre con el preparado de chocolate, que se habrá confeccionado durante el horneo del cake. Bien rebozado se introduce al horno durante unos minutos y se sirve.

*Baño de chocolate.*—Pónganse en un perol las dos yemas, la leche y la taza y media de azúcar; revuélvase bien y cuézase durante *siete minutos;* seguidamente añádase el chocolate derretido al baño de maría, bátase bien, agréguense las nueces picadas, mézclese, utilícese.

**Sponge cake de coco.**

CANTIDADES.—Para el cake: 4 huevos, 2 tazas de azúcar molido, 2 tazas de harina, $^1/_2$ taza de agua *hirviendo*, 2 cucharaditas de levadura en polvo Royal, aroma al gusto, un trozo de mantequilla para untar el molde.

Para la guarnición: 4 cucharadas de azúcar glas, 2 cucharadas de coco rallado, 2 claras de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónase este cake exactamente que el anterior, suprimiendo las nueces.

Después de retirado del horno se cubre con el preparado de coco.

*Guarnición de coco.*—Se ralla el coco, se baten las claras de huevo a punto de nieve, se mezcla con el azúcar glas. Al merengue se le añade una cucharada de coco rallado y se cubre bien todo el cake. Se esparce por la superficie el restante del coco rallado y se mete al horno fuerte para que tome color (sin quemarse).

**Pan especial para el desayuno y el té.**

CANTIDADES.—700 gr. de harina, 170 gr. de azúcar, 4 cucharadas (8 gramos) de levadura en polvo Royal, 30 gr. de mantequilla, 6 huevos, $^3/_8$ de litro de leche.

PROCEDIMIENTO.—Háganse pasar a la vez por el cedazo la harina, el azúcar, la sal y los polvos *baking*.

En un barreñito pónganse los huevos, bátanse, agregándoles la leche y la mantequilla derretida.

Júntense las dos mezclas y amásense sobre una tabla enharinada por espacio de cinco minutos. Póngase la masa en un molde grande o en dos pequeños de los de cake, untados antes con mantequilla, y déjese levantar una hora.

Póngase a cocer a horno moderado por espacio de veinte minutos, luego cárguese más el horno y cuézase cuarenta minutos más.

Dilúyase un poco de yema batida con leche y pásese ligeramente sobre la superficie del pan unos minutos antes de sacarlo del horno. Déjese enfriar, espolvoréese el pan con azúcar glas cernido y sírvase cortado en rebanadas.

**Pan de pasas.**

Confecciónase exactamente como el anterior, agregando al preparado de harina 250 gr. de pasas sin pepitas.

Mejor aún sultanas (unas uvitas blancas).

**Roscón de pasas.**

CANTIDADES.—345 gr. de harina, 150 gr. de uvas pasas, 75 gr. de azúcar molido, 50 gr. de mantequilla, 55 gr. de nueces picadas, 4 cucharaditas (16 gr.) de levadura en polvo Royal, un huevo, 2 decilitros de leche, $^1/_2$ cucharadita de sal, una cucharada de mantequilla para embadurnar la tartera, azúcar para espolvorear el roscón.

PROCEDIMIENTO.—Píquense finamente las nueces, lávense las pasas, quítense las pepitas, séquense, pásense por harina.

Mézclese la harina, azúcar, sal, polvo Royal y, al final, añádanse las pasas. Bátase el huevo y la mantequilla previamente ablandada, agregando la leche, y póngase con lo demás formando con todo ello una masa fina.

Estírese ésta con el rollo hasta dejarla a un poco más de medio centímetro de grueso; hecho esto divídase en dos tiras largas y reténganse entrelazándolas hasta formar un anillo, que se coloca en una tartera engrasada con mantequilla. Se esparcen por encima del roscón las nueces picadas y azúcar y se deja reposar por espacio de veinte minutos. Terminado este tiempo hornéese con temperatura moderada por espacio de unos veinticinco a treinta minutos.

**Bollos Parker House.**

CANTIDADES.—450 gr. de harina, 50 gr. de mantequilla, 6 cucharaditas (24 gr.) de levadura en polvo Royal, $^3/_8$ de litro de leche, una cucharadita de sal.

PROCEDIMIENTO.—Se ciernen juntamente la harina, sal y polvo Royal, se añade la mantequilla derretida a la leche y se mezcla todo con la harina hasta obtener una masa suave.

Hecho esto se pone encima de la mesa, previamente empolvada con harina, se amasa y luego se estira con el rollo hasta dejarla a un poco más de un centímetro de grueso.

Con un cortapastas se subdivide la pasta en discos, se hace con el mango de un cuchillo una hendidura en un lado del centro de cada bollo, rociando con mantequilla esta hendidura, y cada disco se dobla en dos.

Los discos se colocan en una placa de horno bien engrasada dejando entre ellos un espacio de dos centímetros y medio y se dejan en reposo durante quince minutos en un sitio templado.

Se rocian con mantequilla derretida y se cuecen a horno regular por espacio de quince a veinte minutos.



**Panecillos Royal.**

CANTIDADES (para unos 30 panecillos).—250 gr. de harina, 4 yemas de huevo, 150 gr. de azúcar glas, 75 gr. de mantequilla, 5 gr. de levadura en polvo Royal, $^1/_2$ copa de ron, las raspaduras de $^1/_2$ limón.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en una vasija la mantequilla, las yemas, el ron y las raspaduras de limón; mézclese bien; a continuación agréguese el azúcar y, por último, la harina con los polvos Royal. Póngase esta pasta sobre un mármol, amásese, y cuando esté fina estírese con el rollo; divídase en 30 trozos, háganse unos bollitos. Sobre cada bollito hágase una cruz con un cuchillo y váyanse poniendo en placas previamente untadas con mantequilla y espolvoreadas de harina. Úntense los bollitos con huevo batido y cuézanse a horno regular durante unos quince minutos. Han de quedar bien dorados.

**Mollets americanos** *(Muffins).*

CANTIDADES.—230 gr. de harina, 30 gr. de mantequilla, 3 cucharaditas (12 gr.) de levadura en polvo Royal, una cucharada de azúcar, 2 huevos, $^1/_4$ de litro de leche, $^1/_4$ de cucharadita de sal.

PROCEDIMIENTO.—Ciérnase la harina con la sal, azúcar y polvo Royal; hágase derretir la mantequilla, bátanse los huevos, adiciónese a los huevos la leche y la mantequilla derretida, remuévase bien, añádase a la harina, mézclese bien.

Con esta pasta llénense hasta la mitad unos moldecitos de tartaletas y cuézase a horno fuerte durante veinticinco minutos.

Se desmoldan, se cortan por la mitad, se untan con mantequilla y se sirven bien calientes.

**Muffins al queso Royal.**

CANTIDADES.—350 gr. de harina, 230 gr. de mantequilla, 30 gr. de azúcar molido, 4 cucharadillas (16 gr.) de levadura en polvo Royal, 6 huevos, $^1/_2$ litro de leche, sal fina y queso rallado al gusto.

NOTA.—La calidad y cantidad de queso es facultativo, pero se ha de poner *bastante cantidad.*

PROCEDIMIENTO.—Júntese la harina, el azúcar, la sal y el polvo Royal.

Bátanse las yemas hasta dejarlas muy espumosas y descoloridas, añádase la mantequilla (si estuviera muy dura ablándese sobándola, pues no ha de derretirse al fuego); a continuación agréguese la leche y la harina, alternándolas, y cuando se haya mezclado todo añádanse las seis claras batidas a punto de merengue.

Úntense unos moldecitos con bastante mantequilla, espolvoréense con harina, llénense hasta la tercera parte con esta pasta, encima póngase bastante queso rallado, cúbrase éste con más pasta y cuézase a horno moderado por espacio de unos treinta minutos.

## Las tortas

### Tortas de almendras y dulces.

CANTIDADES.—500 gr. de almendras molidas, 500 gr. de azúcar fino, 650 gr. de frutas confitadas, 90 gr. de harina, 50 gr. de manteca de cerdo, 6 huevos, una cucharada de canela en polvo, raspaduras de corteza de limón.

PROCEDIMIENTO.—Cójase un molde más ancho que alto y proporcionado a las cantidades, úntese el interior con manteca de cerdo (esta manteca es además de la de las cantidades), fórrese con papel (un disco para el fondo y una tira para el borde), úntese también el papel con manteca; resérvese al fresco.

Píquense muy menudas las frutas confitadas; resérvense.

Pónganse en una vasija los huevos y el azúcar; bátase la mezcla hasta ponerla muy espumosa; añádase la manteca y sígase batiendo; añádanse la almendra molida, la harina y la canela y vuélvase a batir; échense, por último, las frutas picadas, las ralladuras de limón y mézclese bien.

Viértase este preparado en el molde y cuézase a horno moderado.

Retírese del molde, déjese enfriar, espolvoréese con azúcar glas.

NOTA.—Resultará más suculenta emborrachándola con un jarabe adicionado de jerez o de anís o moscatel y cubierta con mermelada de albaricoque o con merengue (mírense *Glaseado de albaricoque* y *Merengue*).

### Torta a la Mallorquina.

CANTIDADES.—200 gr. de harina, 75 gr. de manteca de cerdo, 50 gr. de azúcar, 200 gr. de cabello de ángel, 2 huevos y $^1/_2$ copita de anís.

PROCEDIMIENTO.—Póngase la harina encima de un mármol en forma de círculo; en el centro pónganse la manteca, una yema de huevo, el azúcar y el anís; mézclese bien con una cuchara de madera, y a continuación con las manos, hasta obtener una pasta fina; estírese con el rollo hasta dejarla a medio centímetro de grueso; a continuación se corta un disco de 18 a 20 cm. de diámetro; hecho esto vuélvase a amasar el restante de masa, vuélvase igualmente a estirarla con el rollo hasta dejarla a medio centímetro de grueso; córtese entonces otro disco un poco mayor que el primero.

Colóquese el disco menor en una placa de horno un poco mojada, píntese la superficie del disco con yema de huevo diluída con agua, colóquese encima el cabello de ángel algo escurrido; cúbrase con el disco mayor, pegándole por toda la vuelta con yema de huevo para que no escape el cabello de ángel; píntese la superficie con yema de huevo, métase al horno moderado durante media hora. No ha de tomar mucho color.

### Torta de nueces y avellanas.

CANTIDADES.—125 gr. de nueces, 125 gr. de avellanas, 150 gr. de azúcar, 100 gr. de harina, 100 gr. de mantequilla, 6 huevos, una copita de ron o coñac, 3 ó 4 cucharadas de mermelada de albaricoque, un poco de mantequilla y harina para untar y espolvorear el molde.

PROCEDIMIENTO.—Untese con mantequilla y espolvoréese con harina un molde de bizcocho genovés (más ancho que alto); resérvese.



Móndense las nueces y avellanas, pásense por una máquina de rallar, pónganse en una vasija, añádanse el azúcar, las yemas de huevo, el coñac o ron, la harina, la mantequilla derretida y, por último, las claras de huevo batidas a punto de nieve; primero se echará como la cuarta parte de las claras batidas y se revolverá el conjunto a fin de adelgazarlo, y luego el restante de las claras se añadirá con los cuidados y delicadezas que tenemos explicado (mírese *Claras de huevo*).

Llénese el molde hasta un centímetro y cuézase a horno suave por espacio de unos cuarenta minutos; terminada la cocción vuélquese en una rejilla o parrilla y déjese enfriar.

Una vez fría cúbrase con una capa de glaseado de albaricoque (mírese *Glaseado de albaricoque*), espolvoreándolo ligeramente con avellanas tostadas y picadas.

### Torta de plomo *(Galette de plomb).*

Esta galleta o torta es de los postres más exquisitos para servirlo con té. Puede hacerse en una pieza grande o en piezas pequeñas, transformándose entonces en *pastas*. Aconsejamos que para lucirse se haga en piezas grandes.

CANTIDADES. —250 gr. de harina, 150 gr. de mantequilla, 20 gr. de azúcar, 5 gr. de sal fina, un huevo, 2 ó 3 cucharadas de leche fría, vainilla o raspaduras de limón.

PROCEDIMIENTO.—Se escogerá un huevo de unos 70 gr. de peso; es muy importante.

Sobre un mármol póngase la harina formando un círculo; en el centro pónganse el azúcar, la sal y dos cucharadas de leche. Con las puntas de los dedos dilúyase en la leche la sal y azúcar y a continuación añádase el huevo y dilúyase también.

Conseguido esto, mézclese parte de la harina, atrayéndola hacia el centro, hasta obtener una pasta blanda, pero que no se pegue ya a los dedos. Colóquese entonces alrededor de la harina restante la mantequilla dividida en 8 ó 10 pedazos (la mantequilla no estará *demasiado* dura para que no ofrezca resistencia al unirla con la harina).

Con las palmas de las manos se van uniendo rápidamente todos los ingredientes (hay que operar *muy de prisa* para que no se caliente la pasta).

Seguidamente procédase a triturar la masa para afinarla (mírese *Trituración de las masas*).

NOTA.—La pasta podrá necesitar algo más de leche que las dos cucharadas que le hemos puesto; esto depende de la calidad de la harina; pero téngase cuidado de no adelgazarla; así que, si se añade, se echará con tiento y casi a gotas.

Una vez triturada la masa hágase una bola con ella, haciéndola rodar sobre el mármol, sobándola lo menos posible.

NOTA.—Todas estas precauciones son necesarias para que la pasta no tome correa, pues si la tomara no se cocería bien empastada, sino que se abriría en surcos, resultando amazacotada. Para que resulte ha de deshacerse en la boca, como los polvorones; pero resultando más crocante que éstos.

Para cerciorarse de si ha tomado correa hágase presión con el dedo en la pasta; la señal ha de permanecer intacta; si se borra es que no está bien, en cuyo caso habría que darle muchas horas de reposo.

De todas formas siempre es conveniente dejarla en reposo una hora cubierta con un paño; pero corriendo prisa puede también cocerse en seguida.

*Modelado de las galletas.*—Con estas proporciones se harán dos galletas, pues cocerán mejor que una muy grande. Las galletas tendrán unos 18 centímetros de diámetro, resultando un bonito tamaño.

Estas galletas hay que estirarlas directamente sobre la placa donde se vayan a hornear, pues la pasta es muy frágil y no es transportable. Por consiguiente, se dividirá la pasta en dos porciones y se colocarán éstas sobre una placa previamente untada con mantequilla y con el rollo se estirarán, partiendo del centro al borde, hasta formar dos tortas bien redondas y de un centímetro de grueso.

Se dorarán con huevo batido y con las puntas de un tenedor se harán unas estrías en la superficie.

*Horneo de las galletas.*—Cuézanse a horno fuerte por espacio de veinte o veinticinco minutos, y en cuanto estén retírense de la placa y déjense enfriar en la rejilla (si se enfrían en la placa adquieren mal sabor).

Para las galletitas estírese la pasta sobre un mármol, dejándola a medio centímetro de espesor, y con un cortapastas rizado divídase la pasta en piezas pequeñas. Cuézanse sobre placas untadas con mantequilla durante doce o quince minutos a horno fuerte. Retírense en seguida de la placa.

**Torta de chicharrones.**

CANTIDADES.—350 gr. de harina, 150 gr. de chicharrones bien frescos, 125 gr. de azúcar, 2 huevos, 25 gr. de manteca de cerdo y un limón.

PROCEDIMIENTO.—Píquense muy finos los chicharrones.

Encima de un mármol fórmese un círculo con 300 gr. de harina; en el centro échense 100 gr. de azúcar, la manteca de cerdo, un poco de corteza de limón rallada, un huevo, los chicharrones, y amásese todo hasta obtener una pasta fina; luego córtese en tres o cuatro trozos (según se los quiera de grandes), espolvoréense con harina, estírense con el rollo dándole la forma ovalada y dejándolo del grueso de un centímetro. Cada torta enróllese alrededor del rollo, y desenrollándolas con cuidado extiéndanse en una placa previamente espolvoreada con harina; enróllense los bordes de cada torta formando un cordón, mójense con una yema de huevo diluída en dos cucharadas de agua, espolvoréense con azúcar fino y pónganse a cocer en el horno hasta que se doren.

Téngase cuidado de que no se partan al retirarlas de la placa.

NOTA.—Algunos modernos reemplazan la manteca de cerdo con mantequilla.

**Torta a la Malagueña.**

CANTIDADES.—200 gr. de manteca de cerdo, 200 gr. de harina, 200 gr. de azúcar fino, 150 gr. de piñones molidos, 100 gr. de pasas de Málaga, 4 huevos y 25 gr. de azúcar glas.

PROCEDIMIENTO.—Derrítase ligeramente la manteca (sin que llegue a calentarse); añádasele fuera del fuego el azúcar, los piñones molidos, las yemas de los huevos, la harina previamente pasada por un tamiz y las pasas, a las que se habrán quitado las pepitas; mézclese bien y, bien unido todo, adiciónense las claras batidas a punto de nieve.



Échese todo en un molde de tarta (más ancho que alto), que estará ya untado con manteca y espolvoreado con harina, y cuézase al horno con calor muy moderado por espacio de unos cincuenta minutos.

Se saca del molde, se deja enfriar en la rejilla y para servirla se espolvorea con abundante azúcar glas (lustre).

**Mantecadas de Astorga.**

CANTIDADES.—500 gr. de mantequilla, 500 gr. de azúcar, 500 gr. de harina, 30 gr. de canela en polvo, 12 yemas de huevo, 6 claras de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Prepárense primero las cajitas de papel.

Pónganse en un recipiente hondo la mantequilla y el azúcar y bátase hasta ponerlo espumoso; agréguense las 12 yemas a intervalos, batiendo sin parar; añádanse entonces la harina pasada por un cedazo y la canela en polvo.

Bátanse las seis claras a punto de merengue y agréguense al preparado.

Llénense las cajitas y háganse cocer a horno moderado. No se sacan de las cajas.

**Pastisos.**

CANTIDADES.—200 gr. de harina, 100 gr. de manteca de cerdo, 200 gr. de cabello de ángel, 50 gr. de azúcar molido, un huevo, *una copita* de anís.

PROCEDIMIENTO. — Con la harina fórmese un círculo encima de un mármol; en el centro pónganse la manteca, una yema de huevo, el anís y el azúcar; mézclese primero con una cuchara y luego con las manos, hasta obtener una pasta compacta y fría; seguidamente estírese con un rodillo, hasta dejar la pasta a medio centímetro de grueso, y a continuación córtese en trozos regulares y fórrense unos moldes ovalados, previamente untados con manteca; llénese su concavidad con el cabello de ángel, tápese con el restante de pasta y cuézase al horno suave por espacio de unos veinticinco minutos. Vuélquense en rejilla y déjense enfriar.

**Pastelillos ingleses (pies).**

CANTIDADES.—250 gr. de mantequilla, 250 gr. de sebo, 500 gr. de harina, una pizca de agua, sal fina, un frasco de mermelada de fresa o frambuesa (esta mermelada ha de ser muy consistente para que no escape fuera).

PROCEDIMIENTO.—Escójase un sebo bien fresco (este sebo procede del riñón de vaca o buey); bien lavado y desprovisto de sangre, hilillos y piel se machaca perfectamente en el mortero hasta obtener una pasta fina; a continuación se mezcla con la manteca, luego con la harina, adicionando sal y el agua necesaria, y se amasa hasta obtener una pasta muy fina que no se pegue a las manos; hecho esto se apelota la masa, se envuelve en una servilleta *ligeramente* humedecida con agua fría y se deja descansar un par de horas en un sitio fresco (o por más tiempo si así conviene).

OBSERVACIÓN SOBRE LA MERMELADA.—Ha de ser muy consistente; si resultara delgada se le agregarían dos cucharadas de azúcar y se cocería hasta dejarla bien gorda (como una jalea) y se dejaría *perfectamente* enfriar.

Una hora antes de cuando se vayan a servir los pastelillos espolvoréese con harina la mesa y la pasta y estírese con el rodillo hasta dejarla

muy delgada; con un cortapastas redondo y rizado subdivídase en discos; en el centro de cada uno póngase un poco de dulce, dóblense en forma de empanadillas o cúbrase cada disco con otro disco, apoyando con el dedo alrededor para soldarlo bien.

Cuézanse a horno bastante fuerte sobre placas de pastelería ligeramente untadas con mantequilla. Cuando hayan tomado un bonito color dorado retírense del horno e inmediatamente también retírense de la placa para que no adquieran mal sabor.

Sírvanse bien calientes, espolvoreados con abundante azúcar glas (lustre).

**Bizcochos de dátiles.**

CANTIDADES.—230 gr. de harina, 225 gr. de dátiles, 73 gr. de mantequilla, 60 gr. de azúcar, 2 cucharaditas (8 gr.) de levadura en polvo Royal, un pellizco de sal, un huevo, 2 decilitros de leche.

PROCEDIMIENTO.—Ablándese la mantequilla, añádase el huevo y bátase bien; añádanse el azúcar, harina, sal, polvos *baking* y después la leche.

Deshuésense los dátiles y píquense (esto se puede hacer antes); añádase a lo demás.

Ténganse preparados moldecitos untados con mantequilla, viértase del preparado cuidando de no llenarlos y háganse cocer a horno fuerte.

## Las charlotas (Les charlottes)

Este postre, eminentemente francés, es antiquísimo, como lo demuestra, además, su composición: fruta y pan.

Hoy día los profesionales suelen substituir el pan con bizcochos o galletas, conservando tan sólo el pan en la *Charlota de manzana* y en la de pera, y esto por conservar la tradición.

Por extensión, se da el nombre de charlota a todo postre que se presente envuelto en bizcocho o pasta, sea fría, sea caliente.

**Charlota de manzana.**

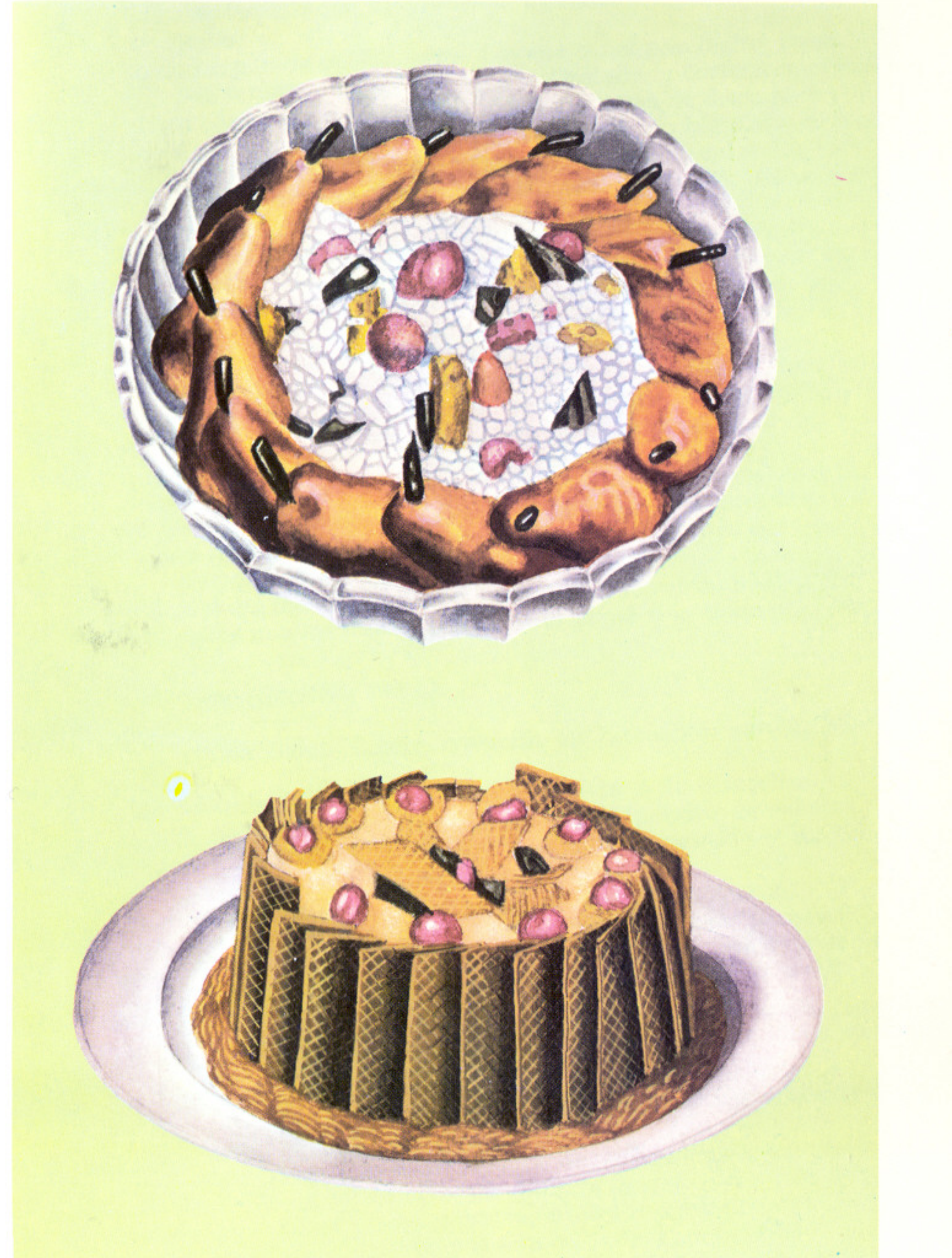
CANTIDADES (para unas 8 personas).—Un kilogramo de manzanas, 200 gr. de azúcar fino, 125 gr. de mantequilla, 400 gr. de pan de miga (pan inglés de la víspera), perfume a capricho (vainilla, canela, ron, kirsch o limón).

NOTA.—Queriendo refinar, se añadirán a la mermelada cuatro cucharadas de jalea de grosella o de mermelada de albaricoque.

PROCEDIMIENTO.—Pélense las manzanas, córtense en trocitos, pónganse a cocer, agregándoles el agua indispensable para que no se quemen, pues las manzanas van soltando líquido y si se pone mucha agua habrá que cocerlas más, hasta consumirla. A los veinte minutos de cocción suave agréguese el azúcar y sígase cociendo hasta obtener una pasta espesa y algo ligada (revuélvase a menudo, sobre todo al final, para que no se queme). Perfúmese, agréguese (si se quiere) la jalea o la mermelada, retírese del fuego, déjese entibiar.

Mientras tanto, ocúpese de forrar el molde.

Para estas cantidades se necesita un molde liso de unos 14 cm. de alto por 10 de ancho. Cúbrase el fondo con un papel cortado a la medida y



1. Peras imperiales. — 2. Charlota a la Pita

untado de mantequilla por ambos lados y úntese bien el interior del molde con mantequilla.

Téngase un pan de mucha miga, a poder ser el pan inglés, llamado pan de molde, por ser de miga muy apretada. Quitada la corteza se procede a cortar rebanadas para forrar el molde: una en forma de disco para el fondo (si no da la anchura córtense dos medios discos, acoplándolos al tamaño del molde); otras rebanadas de la altura de las paredes del molde y de unos tres centímetros de ancho. Todas las rebanadas se cortarán de un centímetro de grueso.

Untese el molde con mantequilla, colocando, como se ha dicho, un disco de papel pegado en el fondo, y el papel ha de estar untado por ambos lados.

Hágase derretir la mantequilla (sin que hierva) y fórrese el molde con las rebanadas de pan mojadas en la mantequilla tibia y montadas un poco una sobre otra (tápense las rendijas con trocitos de miga).

Rellénese entonces el hueco con la mermelada de manzana; se ha de llenar mucho (sobrepasando a las paredes), porque baja al cocer. Póngase al horno, y cuando la mermelada haya bajado cúbrase con más rebanadas de pan.

Cuézase a horno bastante fuerte de treinta a cuarenta minutos. Cerciórese bien antes de sacarla del horno de que el pan está bien dorado y endurecido (para que no se rompa al desmoldarla); pero cuídese también de que no se queme.

Se sacará del molde cuando se vaya a servir, volcándola en una fuente redonda sobre una servilleta. Quítesele el papel si lo tiene pegado.

**Charlota rusa** *(Charlotte russe).*

Una crema Saint-Honoré envuelta en bizcochos, servida cuajada y *bien fría.*

Cantidades (para unas 8 personas).—18 ó 20 bizcochos de espuma (alrededor de $^1/_4$ de kilo), 75 gr. de azúcar, un polvito de sal fina, 3 huevos, $^1/_4$ de litro de leche, 2 ó 3 hojas de cola de pescado y un trocito de vainilla.

Procedimiento.—Elíjase un molde más ancho que alto (14 cm. de embocadura por nueve de alto). Tapícese el fondo y las paredes del molde con los bizcochos (han de ponerse bien apretados; para esto se recortan los salientes, no dejando hueco alguno y todos a un mismo nivel).

Nota.—Si se quiere, pueden confeccionarse los bizcochos en casa (mírese *Bizcochos de espuma*); pero no merece la pena; adquiéranse, por tanto, en una pastelería.

Hágase la crema; para esto, póngase la cola de pescado a remojar en agua fría y la leche a cocer.

Mientras tanto, pónganse las yemas de los huevos en una vasija, adicionándoles el azúcar, la maicena y el polvito de sal. Trabájese bien el conjunto durante cinco o seis minutos, dilúyase entonces con la leche hirviendo, agréguense la vainilla y la cola de pescado perfectamente escurrida, échese todo en una carerola, póngase al fuego, cuézase removiéndolo sin parar con una cuchara, retírese de la lumbre cuando vaya a hervir y déjese enfriar.

Cuando no esté más que tibio bátanse las claras en punto de merengue

y agréguense a la crema. Échese esto en el molde tapizado de bizcochos, cúbrase la crema con más bizcochos formando una tapadera (el lado abombado de los bizcochos pegando a la crema). Déjese perfectamente enfriar una hora antes de servirla, rodéese el molde con hielo picado o métase en nevera.

Para servirla vuélquese la charlota en una fuente redonda sobre una servilleta. Sírvase *muy fría.*

* * *

Fórmula segunda. Esta charlota, en vez de claras batidas, lleva crema chantilly.

Cantidades (para unas 6 ú 8 personas). — 18 ó 20 bizcochos de espuma (aproximadamente $^1/_4$ de kilo), $^1/_4$ de litro de leche, $^1/_2$ palo de vainilla, 200 gr. de azúcar *fino*, 3 yemas de huevo, 4 hojas de cola de pescado, $^1/_2$ litro de nata líquida, 10 gr. de azúcar avainillado.

Procedimiento. — Tapícese un molde con bizcochos exactamente como lo hemos explicado en la receta anterior.

Confecciónese una crema gelatinosa; para esto pónganse a remojar con agua fría las cuatro hojas de cola de pescado.

Hágase hervir la leche, adicionándole la vainilla.

Pónganse en un cazo 160 gr. de azúcar y las tres yemas, mézclese bien, dilúyase con la leche hirviendo, agréguese la cola de pescado bien escurrida. Póngase el cazo al fuego y hágase cocer sin parar de removerla hasta que empañe la cuchara, cuidando mucho de que no hierva, pues hirviendo la crema se estropea. Retírese entonces de la lumbre, pásese por un tamiz, échese en una vasija, déjese enfriar, removiéndola a menudo para que no se cuaje desigualmente ni se forme nata en la superficie.

Cuando esté bien *fría* mézclese con la nata batida como para chantilly (mírese *Crema chantilly*); la nata ha de estar muy *fría* y endulzada; se perfumará con 40 gr. de azúcar fino y 10 gr. de azúcar avainillado; hágase la mezcla con mucha delicadeza para que no decaiga. Bien unido todo, llénese el molde tapizado de bizcochos y déjese cuajar (sin hielo necesitará unas seis horas, y con hielo, unas dos horas).

Este postre puede tenerse hecho con varias horas de anticipación; pero como ha de servirse *muy frío*, siempre habrá que ponerlo en hielo picado unas dos horas antes de servirlo (mejor tenerlo todo el tiempo en nevera, y si no se dispone de nevera, conservarlo en un sitio muy fresco).

*Presentación del postre.* — Se vuelca en una fuente sobre una servilleta de encaje o de papel rizado y se sirve en seguida.

**Charlota a la Pita.**

Una envoltura de *gaufrettes* rellena con una crema bavaresa al kirsch, adicionada de puré de castañas y frutas confitadas.

Cantidades (para 8 personas). — 125 gr. de azúcar fino, 4 huevos, $^1/_4$ de litro de leche, $^1/_2$ litro de nata, 125 gr. de puré de castañas, 125 gr. de frutas confitadas, 6 hojas de cola de pescado, $^1/_2$ palo de vainilla, un decilitro de kirsch, *gaufrettes* (las necesarias).

Nota. — Este postre es muy a propósito para aprovechar las castañas que se han roto al confeccionar marrons glacés (la confección de éstos supone siempre una tara muy elevada) (mírese la receta *Marrons glacés*).



Procedimiento. — De no disponer de marrons glacés, confecciónese un puré de castañas: móndense, échense en agua hirviendo, pélense del pellejito interior, vuélvanse a cocer con leche, azúcar y vainilla (la leche la justa, echando más en proporción mínima, si la necesita durante la cocción); el puré bien seco se pasa por un tamiz y se emplea.

Si se aprovechan restos de marrons glacés se machacan en el mortero.

Hágase hervir la leche, agréguese la vainilla, póngase la cola de pescado a remojar en agua fría, cuando menos durante media hora.

En una vasija pónganse las yemas de huevo y el azúcar, bátase hasta ponerlo espumoso, deslíese con la leche, póngase al fuego, cuézase sin que hierva (si se le añade una cucharadilla de maicena no correrá peligro aunque hirviera; pero como no conviene que espese, retírese al primer síntoma de hervor; retírese entonces de la lumbre, agréguesele la cola de pescado bien escurrida, vuélvase a poner a la lumbre por breves instantes (para que la cola se derrita por completo); conseguido esto, pásese por un tamiz, échese en una vasija, déjese enfriar, revolviéndola de vez en cuando con una cuchara para que no se le haga nata.

Córtense las frutas confitadas en trocitos, mézclense con el kirsch.

Sea el puré de castañas, sea los marrons glacés machacados, deslíese con la mitad de la crema, pásese todo por un tamiz, únase la pasada con el restante de crema.

Téngase igualmente batida la nata (mírese *Crema chantilly*).

Elíjase un molde flanero de 15 cm. de diámetro por 15 de alto. Fórrese con un papel blanco (un disco en el fondo y una tira en las paredes); encima colóquense las *gaufrettes* montadas una sobre otra.

Cuando el preparado de crema y castañas empiece a espesar échense las frutas confitadas y el kirsch donde han de macerarse; espésese un poco, y cuando espese de nuevo mézclese la nata montada, removiendo con delicadeza el conjunto. Cuando se haya espesado llénese con ello el molde y déjese cuajar por espacio de dos o tres horas, rodeándolo de hielo picadito *(no se le pone sal).*

Para servirla vuélquese en una fuente cubierta con una servilletita. Quítesele el papel si se ha pegado.

Sírvase en seguida.

**Charlota Plombières.**

Helado de crema de piñones y frutas confitadas envuelto en bizcochos.

Nota. — Esta charlota entra más bien en la serie de los helados; pero como se nombra charlota, la incluímos aquí.

Cantidades (para 12 personas) (1). — 250 gr. de bizcochos, 200 gr. de piñones (peso neto), 180 gr. de azúcar molido, 150 gr. de cerezas confitadas, 2 naranjas confitadas, 8 yemas de huevo, $^1/_2$ litro de leche, $^1/_4$ litro de litro de agua fría, una copita de kirsch.

Para helarlo: 4 kg. de hielo y 500 gr. de sal gruesa.

Procedimiento. — Macháquense los piñones hasta ponerlos en pasta

(1) Contra mi costumbre, he establecido las proporciones de esta receta para 12 personas por parecerme un postre de banquete; sin embargo, siendo para seis o siete personas se tomará en todo la mitad de las cantidades, salvo en el hielo y la sal, que serán las mismas.

fina, añadiéndoles a medida un cuarto de litro de agua (a cucharadas); esta leche de piñones se pasa luego por un lienzo resistente, retorciéndolo hasta apurar bien, y se reserva.

En un perol pónganse las ocho yemas de huevo, agréguese el azúcar, bátanse un poco, deslíese con la leche de piñones y la leche de vaca, póngase sobre el fuego; al primer signo de ebullición retírese del fuego, viértase en una vasija (un poco honda) y déjese enfriar.

Córtense las frutas a pedacitos, reservando 12 cerezas enteras y unas tiras de limón y naranja; póngase *todo* en infusión en kirsch, removiéndolo de vez en cuando para que se impregne bien.

Prepárese la cubierta de bizcochos; para esto fórrese con ellos el interior de un molde flanero, colocándolos bien apretaditos en el fondo y derechos y juntitos en las paredes.

NOTA.—Desde luego, se recortarán los costados de los bizcochos, así como las extremidades, hasta dejarlos todos bien iguales.

Hágase helar la crema, según lo tenemos explicado (mírese *Helados*); ya congelada, agréguese el picadillo de frutas confitadas; las cerezas enteras y las tiras de limón y naranja se reservan para el adorno final; después de congelada la crema rellénese con ella el hueco de los bizcochos, rodéese el molde con hielo muy picado (no se pone sal), colóquese encima una placa con borde y póngase en ella igualmente hielo picado y déjese en un sitio fresco hasta el momento de servirla (disponiendo de una nevera, se introducirá sencillamente en ella el molde, *si enfría bien*).

Para servir colóquense unos bizcochos encima del helado, vuélquese todo en un plato de cristal sobre una servilleta, píntese todo con glaseado de albaricoque (mírese *Glaseado de albaricoque*), adórnese con las frutas confitadas. Sírvase en seguida.

**Charlotitas a la Salambo.**

Unas cazuelitas hechas con bizcochos y rellenas luego de una crema rusa.

CANTIDADES (para 6 piezas).—Para las cazuelitas: 300 gr. de bizcochos, 100 gr. de azúcar, un decilitro de agua y unas gotas de aceite de almendras dulces.

Para la crema rusa: 200 gr. de azúcar, $^3/_4$ de litro de leche, 6 huevos, 30 gr. de harina fina, 15 gr. de cola de pescado, 2 decilitros de nata sin batir, un palo de vainilla, 6 cerezas confitadas.

PROCEDIMIENTO.—*Las cazuelitas de bizcocho.*—Untese muy ligeramente un mármol con aceite de almendras dulces; encima colóquense, algo espaciados, seis bizcochos, y a los lados de cada bizcocho otros dos medios bizcochos; córtense también los bizcochos restantes afinando las puntas, así como los costados; hecho esto, hágase el caramelo.

Para esto pónganse en un cazo al fuego 100 gr. de azúcar y un decilitro de agua y cuézase hasta que esté en punto de caramelo, color dorado, y váyanse con este caramelo pegando los bizcochos, primero los tres que han de formar el fondo; luego córtese alrededor hasta dejarlo bien redondo, y váyanse pegando los bizcochos que han de formar las paredes; hecho esto, se pone derecha la tira de bizcochos pegados y se pega al fondo con más caramelo hasta obtener seis cazuelitas de tamaño parecido. Se recortan por arriba para igualarlas de altura y se reservan.



*Crema rusa.*—La crema rusa es una crema Saint-Honoré adicionada de crema chantilly.

Póngase en una cacerola la harina pasada por un tamiz, las seis yemas de huevo, el azúcar (200 gr.); mézclese bien, agréguese la leche previamente hervida y el trozo de vainilla (o cualquier otro perfume que guste más); póngase al fuego, cuézase hasta ponerlo espeso, retírese del fuego, adiciónese la cola de pescado previamente remojada en agua fría y diluída al fuego y pasada por un colador; si corre prisa, rodéese la vasija conteniendo la crema con hielo picado, y cuando empiece a cuajarse añádase la nata batida como para chantilly; hágase la mezcla con delicadeza, removiendo el conjunto con una espatulita de madera (mírese *Crema Saint-Honoré* y *Crema chantilly*).

Llénense las cazuelitas de manera que la crema sobresalga mucho fuera de éstas; para este fin póngase la crema en una manga con boquilla ancha y lisa. Una vez puesta la crema se coloca en cada cazuelita una cereza confitada.

## Las espumas (Mousses)

Estos postres se sirven *bien fríos*, pero no congelados. Generalmente, para que se sostengan hay que adicionarles cierta cantidad de cola de pescado; como ésta les hace desmerecer, si se pone mucha, a fin de ponerles menos hoy día se está adoptando el método de no moldearlos, sirviéndolos sencillamente en fruteros hondos de cristal bonitamente adornados en la superficie. Los fruteros se incrustan en nieve, pues se han de servir muy fríos (también hay unos fruteros muy prácticos compuestos de dos envases, uno metido dentro de otro). En el del centro se pone la espuma y en el otro pedacitos de hielo.

**Crema espumosa al chocolate**
*(Mousse au chocolat).*

Postre exquisito y, por lo rápido de su confección, muy socorrido en casos de apuro.

CANTIDADES (para 6 personas).—4 onzas de chocolate superior de vainilla, 4 huevos, azúcar glas al paladar, un poco de leche.

PROCEDIMIENTO.—Póngase el chocolate con unas gotas de leche a derretir al baño de maría.

Sepárense las claras de las yemas y resérvense.

Una vez derretido el chocolate añádanse las cuatro yemas y azúcar glas previamente pasado por un tamiz, dándole vueltas con una cuchara hasta ponerlo fino.

Mientras el preparado del chocolate se enfría un poco (sin llegar a endurecerse) bátanse las claras a punto de nieve, añadiéndoles al final una cucharada de azúcar fino para que se sostengan mejor, y acto seguido mézclense con el preparado de chocolate, removiendo despacio con una espátula.

Viértase en un frutero de cristal y téngase al fresco hasta el momento de servirla.

Si se quiere (le va muy bien), colóquese en el centro un gran copo de crema chantilly; pero esto se hará a última hora; igualmente se podrá adornarlo con cerezas confitadas. Se podrá servirlo en dulcecitos individuales.

Si gusta que la crema sea más ligera auméntense los huevos: cinco huevos enteros, o bien cuatro yemas y cinco claras.

**Espuma de chocolate al chantilly**
*(Mousse au chocolat chantilly).*

CANTIDADES (para 10 personas).—200 gr. de chocolate superior de vainilla, un decilitro de leche, $^3/_4$ de litro de nata líquida, 2 hojas de cola de pescado.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en una cacerolita al fuego la leche con el chocolate; cuando se haya derretido adiciónense las hojas de cola de pescado; se habrá tenido remojando en agua fría; hiérvase hasta derretirla y a continuación viértase en una fuente honda y déjese enfriar, removiéndola de vez en cuando con una cuchara para que no se haga nata.

Cuando se haya enfriado mézclese con la nata batida (mírese *Crema chantilly*), échese en un frutero de cristal y métase en la nevera (o rodéese con hielo picado). Si no gusta frío se deja al temple de la habitación.

**Espuma a la Duquesa** *(Mousse à la Duchesse).*

Postre riquísimo y de fácil confección.

CANTIDADES.—250 gr. de lenguas de gato, 125 gr. de chocolate de vainilla, 125 gr. de mantequilla fina, 4 huevos, 4 cucharadas de azúcar fino, una cucharada de leche, un poco de mantequilla para untar el molde.

PROCEDIMIENTO.—Las lenguas de gato se podrán adquirir en una pastelería o confeccionarlas de antemano (mírese *Lenguas de gato*).

Téngase un molde flanero, úntese el interior con mantequilla y fórrense las paredes y el fondo con las lenguas de gato, colocándolas bien ajustaditas.

Póngase en una cacerola el chocolate y la cucharada de leche y métase al horno para ablandarlo. Cuando esté bien blando póngase al fuego al baño de maría y agréguensele 125 gr. de mantequilla y las cuatro cucharadas de azúcar; mézclese bien; retírese del fuego, déjese enfriar un poco, agréguense las cuatro yemas de huevo, incorporándolas *una por una.* A continuación adiciónense las cuatro claras de huevo batidas en punto de nieve. Viértase esta crema en el molde ya preparado y tápese con una capa de lenguas de gato.

Téngase rodeado con hielo picado durante dos horas. Para desmoldarlo métase durante unos segundos en agua caliente (lo justo para que se suelte), vuélquese en un plato; sírvase. Generalmente se sirve a la vez una crema de vainilla, que se envía aparte en una dulcera; pero no es indispensable. Si no se dispone de hielo hágase de víspera.

**Marquesa al chocolate** *(Marquise au chocolat).*

Exquisito cuajado.

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar molido, 200 gr. de chocolate superior 350 gr. de mantequilla fina, 3 yemas de huevo, $^1/_2$ litro de leche, una cucharada de maicena, $^1/_2$ varita de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—En un cazo pónganse las yemas y el azúcar, bátanse



durante unos minutos; añádase la maicena, deslíese con la leche, cuézase removiéndola con una cuchara de madera hasta obtener una crema espesa. Retírese entonces del fuego, adiciónese el chocolate previamente rallado y la vainilla, y cuando se haya enfriado un poco añádase la mantequilla partida en trozos y bátase vigorosamente esta crema hasta ponerla bien fina y espumosa.

Conseguido esto échese en un molde flanero y déjese en un sitio fresco hasta que esté bien cuajado. Corriendo prisa póngase entre hielo.

**Espuma al chantilly** *(Mousse chantilly).*

Compónese de nata montada adicionada de un jarabe gelatinoso.

CANTIDADES. (para 6 personas).—$^1/_2$ litro de nata (sin batir), 3 hojas de cola de pescado, 100 gr. de azúcar corriente y 20 gr. de azúcar avainillado.

PROCEDIMIENTO. — Una hora antes de comenzar el postre póngase la cola de pescado a remojar en agua fría.

Bátase la nata, y cuando esté bien montada consérvese en sitio muy frío (mírese *Crema chantilly*); a poder ser en nevera.

Escúrrase la cola de pescado sin apretarla y póngase en una cacerolita; caliéntese muy lentamente, removiéndola con un batidor, y cuando rompa el hervor agréguense el azúcar fino y el avainillado; remuévase bien, a fin de que quede todo bien derretido y de obtener un jarabe espeso (si fuera necesario para que el azúcar se derritiera se agregarán dos cucharadas de agua); déjese enfriar, removiéndola a menudo para que no se cuaje (tiene tendencia a pegarse a las paredes).

Cuando al introducir el dedo en este jarabe no se sienta calor, hágase la mezcla con la nata batida; como este líquido adelgazará algo la crema, espérese para echarla en el frutero a que de nuevo haya tomado consistencia.

*Presentación del postre.* — En un frutero hondo de cristal viértase la espuma, colocándola en forma de domo, alísese y adórnese la superficie con violetas confitadas o con cerezas también confitadas o con unos pistachos.

Sírvase *bien frío;* casi helado.

**Espuma al praliné** *(Mousse froide praliné).*

Una crema chantilly adicionada de un jarabe gelatinoso y de praliné en polvo y presentada en un frutero hondo de cristal.

CANTIDADES. — $^1/_2$ litro de nata sin batir, 3 hojas de cola de pescado, 150 gr. de azúcar, $^1/_2$ decilitro de agua, una cucharada de azúcar avainillado y 50 gr. de praliné de almendras en polvo.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese el praliné de víspera y muélase (mírese *Praliné de almendras*).

Bátase la nata (mírese *Crema chantilly*); consérvese en hielo.

Confecciónese el jarabe gelatinoso; para esto póngase a remojar la cola de pescado en agua fría unos diez minutos antes. Terminado este tiempo póngase en un cacito el azúcar, el azúcar avainillado y el agua, arrímese al fuego y, cuando se haya derretido el azúcar y rompa el hervor, escúrrase la cola de pescado; séquese con un paño y échese en el jarabe, aguántese dos o tres hervores (y si la cola se ha disuelto *por completo,* retírese del fuego, y si aun

quedan parcelas sin derretir espérese unos instantes más). Conseguido esto échese este jarabe en una vasija y de vez en cuando remuévase con una cuchara para que no se formen coágulos parciales, y cuando se haya enfriado y espese remuévase con más frecuencia aún.

La unión del jarabe con la nata montada se ha de hacer con el jarabe *frío*, bien espeso, pero sin haber empezado a cuajarse aún.

Cuando el jarabe esté en buen punto se le añadirá una cuarta parte de la nata batida, mezclándola perfectamente; luego se espera a que espese para echar la restante (de ésta se reservarán dos buenos copos, que se conservarán bien fríos). La unión del jarabe gelatinoso con la nata ha de hacerse perfectamente, pero con mucha delicadeza para que no decaiga (téngase cuidado de no coger el *líquido que suelta siempre la nata batida* y queda en el fondo de la vasija). Aconsejamos que una vez batida se eche en un tamiz para que lo escurra.

Una vez hecha la unión de la nata y jarabe complétese la *mousse* adicionándole el praliné molido.

Hecho esto échese todo en un gran frutero de cristal y métase en nevera hasta el momento de servirlo; si no, póngase en una vasija con hielo.

*Presentación del postre.*—Incrústese el molde en un zócalo de nieve (hielo hecho polvo), rodéese éste con un ramo de hiedra. Sobre la superficie háganse unos bonitos dibujos con la crema reservada al objeto, a la que se le habrá adicionado un pellizco de azúcar y unas gotas de carmín vegetal para darle color rosado. Se perfeccionará el adorno colocando, además, unos cuantos pistachos.

NOTA.—Ni la nieve, ni la hiedra, ni los pistachos son indispensables; pero resulta mucho más bonito.

La rama de hiedra es de poco coste y sirve para adornar muchos postres.

**Espuma de fresas al chantilly** *(Mousse aux fraises au chantilly).*

CANTIDADES (para 6 ó 7 personas).—300 gr. de fresas muy perfumadas, 150 gr. de azúcar glas (lustre), 300 gr. de nata (chantilly).

PROCEDIMIENTO. — Lávense ligeramente las fresas, séquense con una servilleta, pásense por un tamiz, mézclese la pasada con el azúcar y, por último, añádase la nata batida (mírese *Crema chantilly*).

Colóquese en un frutero, adórnese con bizcochitos. Sírvase *muy fría*. Si se quiere que tenga el color más fuerte, avívese añadiendo al puré de fresa unas gotas de carmín vegetal.

**Espuma de fresas al Tívoli** *(Mousse aux fraises Tivoli).*

CANTIDADES. (para 8 personas). — 500 gr. de fresas, 200 gr. de azúcar glas, $^3/_4$ de litro de nata, un decilitro de kirsch, 6 hojas de cola de pescado.

PROCEDIMIENTO.—Prepárense las fresas quitando los rabitos y las malas; a poder ser no se laven, y pásense por un tamiz de crin (el hierro las pone moradas).

Pónganse las hojas de gelatina con agua fría, déjense remojar cuando menos durante media hora. Terminado este tiempo escúrranse y háganse



derretir a fuego lento, removiéndolas sin parar, y cuando se hayan derretido agréguese el kirsch y resérvese.

Bátase la nata (mírese *Crema chantilly*), y cuando esté bien levantada mézclese el azúcar glas previamente pasado por un tamiz.

Deslíese la cola de pescado adicionada de kirsch con unas cucharadas del puré de fresas, y una vez desleída únase con el restante de puré, y por último, cuando haya espesado un poco, mézclese con la nata batida.

Echese todo en un frutero hondo de cristal y téngase éste por espacio de tres horas incrustado en hielo picadito (no se pone sal).

Sírvase en el mismo frutero, enviando en un plato aparte unas *gaufrettes* o unos barquillos.

NOTA.—Si gusta que sepa mucho a licor, auméntese la cantidad de kirsch, pues hemos puesto el mínimo.

Si se quiere se hará un dibujo con fresas o cerezas confitadas.

**Espuma de albaricoques** *(Mousse aux abricots).*

Un puré de albaricoques frescos adicionados de nata batida presentado en un frutero hondo de cristal y adornado con albaricoques en almíbar.

CANTIDADES (para 8 ó 10 personas).— Para la *mousse*: 700 gr. de albaricoques *muy* maduros, 150 gr. de azúcar glas, 2 decilitros de nata sin batir, 1 $^1/_2$ claras de huevo, un decilitro de kirsch.

Para compota: 10 albaricoques de tamaño parecido y no muy maduros, 3 decilitros de agua, 150 gr. de azúcar, unas gotas de carmín vegetal.

NOTA.—Los albaricoques para la espuma han de estar madurísimos, pues se han de pasar en crudo; en cambio, los destinados para la compota no, para que no se desbaraten al cocer, y una vez más advertimos la conveniencia de cocer algunos más que los indicados en la receta (cuando se trate de frutas que han de presentarse enteras), pues con frecuencia, y en ocasiones hasta varias veces, caen en puré, y esto es catastrófico si el número de piezas es exacto a los comensales.

PROCEDIMIENTO.—Pártanse los albaricoques por la mitad; quítense los huesos; pásense por un tamiz hasta obtener exactamente cuatro decilitros de puré de albaricoque.

Póngase este puré en una vasija de loza; agréguese el azúcar glas; mézclese ligeramente; agréguese también el kirsch.

Bátase la nata (mírese *Crema chantilly*); agréguense a esta crema *tres cucharadas* de claras de huevo batidas en punto de nieve dura; agréguese todo al puré de albaricoque (hágase la mezcla con una espátula de madera y con mucha ligereza y delicadeza) y, bien unida, póngase en un frutero hondo de cristal y métase en una nevera (o si no, téngase en un sitio muy fresco).

Mientras tanto, confecciónese la compota de albaricoque: pónganse en una cacerola 150 gr. de azúcar y tres decilitros de agua, y cuando rompa el hervor pónganse los albaricoques (previamente partidos en dos mitades y deshuesados (en total 20 pedazos). Como la cantidad de almíbar es escasa, cuézanse en dos veces, 10 mitades cada vez. A medida de que estén blandos, váyanse retirando de la cacerola, dejándolos en una fuente, colocándolos uno al lado del otro. Una vez cocidos todos rocíense con un poco de su mismo jarabe y déjense enfriar.

Cásquense los huesos de 10 albaricoques (o más, pues las almendras han de obtenerse enteras); échense estas 10 almendras en agua hirviendo, escúrranse, refrésquense, móndense.

*Presentación del postre.*—Al momento de servir colóquense los medios albaricoques encima de la espuma formando una corona; encima de cada albaricoque póngase media almendra. Sírvase bien frío.

**Espuma de manzanas** *(Mousse aux pommes).*

Esta espuma tiene la originalidad que, en vez de azúcar, lleva miel.

NOTA.—La miel se podrá, siempre que así convenga, substituirla por azúcar.

CANTIDADES (para 6 personas). — 500 gr. de manzanas (peso neto), 30 gr. de mantequilla, $^1/_2$ varita de vainilla, 125 gr. de miel, $^1/_4$ de litro de nata (sin batir), 50 gr. de azúcar muy fino y una docena de violetas confitadas.

PROCEDIMIENTO. — Pélense las manzanas; quíteseles el corazón y las pepitas; trínchense en rajitas finas; hecho esto, pónganse en una cacerola al fuego con dos cucharadas de agua, 25 gr. de mantequilla y la vainilla; tápense y cuézanse hasta ponerlas en puré; conseguido esto, póngase destapado y a fuego vivo y cuézase removiéndolo sin parar con una cuchara hasta ponerlo *muy espeso.* Añádase entonces la miel, que ha de ser de la dura, y remuévase el conjunto hasta derretirlo y unirlo bien. Una vez conseguido esto, viértase en una vasija y déjese perfectamente enfriar, teniendo el cuidado de removerlo a menudo para que al enfriar no se le haga corteza en la superficie.

Y cuando se haya enfriado procédase a batir la nata hasta dejarla bien montada, agregándole al final 50 gr. de azúcar fino. (Mírese *Crema chantilly.*)

Hágase la mezcla del preparado de manzanas con la nata batida con cuidado para que se conserve bien espumosa.

NOTA.—El preparado de manzanas, así como la nata, han de estar *muy* fríos a poder ser; ténganse en nevera.

*Presentación del postre.*—Échese todo en un frutero hondo de cristal, colóquese en forma de domo y adórnese la superficie con violetas confitadas o con cerezas también confitadas.

Téngase en sitio *muy frío,* a poder ser en nevera, cuando menos por espacio de dos horas.

## Postres de arroz

### Observaciones sobre los postres de arroz

Las recetas de estos postres están establecidas bajo el supuesto de que el arroz ha de ser arroz bomba, y la leche, pura.

Tratándose de arroz Calasparra, o arroz exótico, necesitarán más cantidad de leche para cocerse; por tanto, elíjase siempre el arroz bomba, pues le resultará mejor.

En cuanto a la leche, aconsejamos se ponga a cocer más cantidad de la necesaria y se haga hervir, hasta dejarla reducida, por evaporación, a la



cantidad prefijada; esto porque las leches, generalmente, están más o menos adicionadas de agua y para concentrarla.

Asimismo algunos se han sorprendido el que yo blanqueara el arroz (unos minutos de hervor en agua) y hasta ha habido quien creyera que lo hacía por economizar leche. Nada de eso; ese escalfado sirve para que suelte la harina que lo envuelve y queden los granos más blancos y más sueltos; por tanto, creyéndolo hacer mejor, no váyase a omitirlo.

**Arroz con leche.**

Receta perfecta que tiene, además, la ventaja de necesitar poca leche; pero ha de seguirse al pie de la letra.

CANTIDADES.—100 gr. de arroz superior, 50 gr. de azúcar fino, $^1/_2$ litro de leche, un pellizco de sal fina, canela y corteza de limón ó $^1/_2$ barra de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Póngase el arroz en una cacerolita, échese agua fría hasta cubrirlo, póngase al fuego moderado; cuando rompa a hervir, mírese el reloj, déjese que hierva 5 minutos; retírese entonces del fuego, échese el arroz en un colador, refrésquese con agua de la fuente, déjese perfectamente escurrir. Bien escurrido el arroz, póngase en una cacerola proporcionada a las cantidades, pues siendo mayor de lo necesario necesitará más leche para tapar el arroz. Añádanse la leche hirviendo, la sal, el azúcar; perfúmese a capricho (lo mejor es un trozo de canela y unos trozos de piel de limón); póngase a cocer a fuego moderado, removiéndolo para que se derrita pronto el azúcar, hasta que hierva fuerte.

Tápese entonces la cacerola y métase en el horno. No se removerá más.

De vez en cuando se mirará inclinando un poco la cacerola; si sobrenada algo de leche es señal de que no está cocido aún; pero si no se seca antes de que el arroz esté cocido (éste, conservándose entero, ha de estar blando), habrá que añadir unas cucharadas más de leche, poco a poco, hasta que esté cocido. Esta leche se verterá por encima y no se tocará al arroz, pues éste la absorberá de por sí.

Una vez hecho el arroz échese en una fuente, espolvoreándolo con canela molida (pasándola por un tamiz), o, si gusta más, con azúcar fino, tostando éste con una pala calentada al rojo blanco.

**Arroz con leche María Luisa.**

CANTIDADES.—150 gr. de arroz bomba, 50 gr. de azúcar molido, $^3/_4$ de litro de leche, 2 huevos, un polvito de sal fina, $^1/_2$ barrita de vainilla, azúcar fino para acaramelarlo.

Tiempo necesario: Una hora y media.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese el arroz con leche como viene explicado en la primera receta.

Cuando esté ya añádasele dos yemas de huevo, empleando un tenedor para hacer la mezcla y cuidando de que el arroz con leche haya perdido calor.

Bátanse las claras a punto de merengue y agréguense también al arroz. (Las yemas y las claras se agregan un rato después de retirar el arroz del horno.)

Viértase esta mezcolanza en una fuente que vaya al horno, espolvo-

réese abundantemente con azúcar molido y métase en la parte alta del horno, con temperatura fuerte para que se acaramele.

Sírvase en seguida, pues siendo un estilo de suflé baja pronto.

**Arroz con leche a la Criolla.**

CANTIDADES.—125 gr. de arroz, 100 gr. de azúcar, 15 gr. de canela, un polvito de sal fina, 1/2 litro largo de leche, 1/2 decilitro de ron, raspaduras de corteza de limón.

PROCEDIMIENTO.—Lávese el arroz, téngase preparada una cacerolita con agua hirviendo, éche se el arroz y téngase cinco minutos en ebullición; refrésquese en el chorro de la fuente y déjese perfectamente escurrir.

En una tartera de porcelana de la que va al fuego échense la leche hirviendo, el arroz escurrido, canela y limón, y hágase cocer a horno fuerte por espacio de diez minutos. Añádase el azúcar, mézclese y hágase cocer otros diez minutos más a horno fuerte (cerciórese antes de sacarlo del horno que el arroz está cocido; si no lo estuviese, prolónguese la cocción hasta que lo esté, y si se ha secado antes de cocerse agréguesele un poco más de leche hirviendo, a cucharadas, para no adelgazarlo).

En buen punto, retírese del horno, espolvoréese bien con azúcar fino, rocíese con ron y préndase fuego, en la misma puerta del comedor, para presentarlo en llamas.

**Pastel de arroz.**

Compónese de un pastel de arroz con leche, salseado con jarabe de albaricoque.

CANTIDADES (para 6 ó 7 personas).—125 gr. de arroz, 80 gr. de azúcar fino, 60 gr. de uvas pasas de Málaga, 3 yemas de huevo, 2 claras de huevo, 1/2 litro de leche, 1/2 corteza de limón, mantequilla para untar el molde.

Para la salsa de albaricoque: 6 cucharadas de mermelada de albaricoque, 2 ó 3 cucharadas de azúcar, una cucharada de coñac, 1 1/2 decilitros de agua caliente.

PROCEDIMIENTO.—Quítense las pipas a las pasas. Lávese con agua fría el arroz, escúrrase, póngase en una cacerolita, cúbrase con agua fría, póngase al fuego, hágase hervir cinco minutos, échese el arroz en un colador, refrésquese con agua de la fuente, déjese perfectamente escurrir.

En una cacerola póngase la leche, arrímese al fuego; cuando hierva agréguense el arroz, un polvito de sal fina y un pedazo de corteza de limón (sólo la superficie amarilla). Remuévase con una cuchara hasta que rompa a hervir; tápese entonces la cacerola, dejando un resquicio para que salga el vaho, y hágase cocer por espacio de unos cincuenta minutos, hasta que el arroz haya absorbido *toda* la leche, conociendo que está cocido cuando al inclinar la cacerola no sobresale gota de leche. (Mientras cuece, para que no se agarre, no se ha de remover ni tocar el arroz.)

Retírese entonces la cacerola del fuego, quítese la corteza de limón, agréguense el azúcar, las uvas pasas y las yemas de huevo.

Bátanse las claras en punto de nieve, mézclense también con el arroz, removiendo despacio con una espátula.

Téngase un molde de litro y medio de cabida, úntese por dentro con mantequilla, échese en él el preparado de arroz y hágase cocer a horno



moderado por espacio de unos cuarenta y cinco minutos. (Cuide de que no se tueste, tapándolo, si es necesario, con una o más hojas de papel blanco.)

Conócese que está cocido cuando empieza a separarse de las paredes del molde y si pinchándolo con una aguja larga, sale ésta limpia.

Retírese entonces el pastel del horno y désele un reposo de diez minutos para que no se rompa al desmoldarlo.

Terminado este tiempo vuélquese en una fuente, salseándolo con salsa o jarabe de albaricoque (el sobrante de la salsa envíese aparte en una dulcera).

*Salsa o jarabe de albaricoque.*—Pásese la mermelada por el chino, póngase en un cacito, añadiéndole el azúcar y el agua caliente, y hágase cocer durante unos minutos. Retírese entonces del fuego, añádase el coñac; empléese.

Este pastel de arroz, así como la salsa de albaricoque, se sirve tibio.

**Pastel de arroz y de almendras.**

Este postre se sirve caliente.

CANTIDADES (para 6 u 8 personas).—150 gr. de arroz, 125 gr. de azúcar molido, 60 gr. de mantequilla, 60 gr. de almendras molidas. 4 huevos, 3/4 de litro de leche, un polvito de sal fina, 1/2 barra de vainilla, mantequilla para untar el molde.

Para la salsa de albaricoque: 1/2 frasco de mermelada de albaricoque, 2 decilitros de agua, una copita de kirsch.

Tiempo necesario: Dos horas y media.

PROCEDIMIENTO.—Lávese el arroz con agua fría, escúrrase, échese en una cacerola de agua hirviendo, téngase en ebullición por espacio de cinco minutos, échese en un colador, refrésquese con agua de la fuente, déjese escurrir perfectamente.

En una cacerola al fuego póngase la leche; cuando hierva fuerte échese el arroz, añádanse la sal y la vainilla, remuévase hasta que rompa de nuevo el hervor, tápese entonces la cacerola, dejando un resquicio para que escape el vaho y hágase cocer suavemente por espacio de unos treinta minutos.

Mientras tanto, prepárese el molde, untándolo por dentro con mantequilla.

Ya cocido el arroz, y habiendo absorbido toda la leche, retírese del fuego, sáquese la vainilla, ablándese la mantequilla en una taza calentada, revolviéndola hasta ponerla espumosa; agréguese al arroz, moviéndolo despacio para que no se revienten los granos; agréguense también con los mismos cuidados las cuatro yemas de huevo, las almendras y el azúcar.

Bátanse las cuatro claras a punto de nieve, mézclense también con el arroz, moviendo despacio con una espátula, y échese en el molde.

Cuézase a horno muy moderado por espacio, aproximadamente, de una hora y cuarto.

Media hora antes de enviarlo a la mesa confecciónese la salsa de albaricoque; para esto pásese la mermelada por un tamiz, agréguensele los dos decilitros de agua, unas dos o tres cucharadas de azúcar y hágase hervir hasta ponerlo en buen punto (como un jarabe). Añádase el kirsch. Consérvese al calor, pero sin que cueza más.

Veinte minutos antes de servir téngase el pastel sacado del horno (conócese que está cocido cuando se separa del molde y baja un poco en el cen-

tro). Espérense diez minutos para desmoldarlo (antes se rompería); vuélquese entonces en una fuente, enviando en una dulcera la salsa de albaricoque.

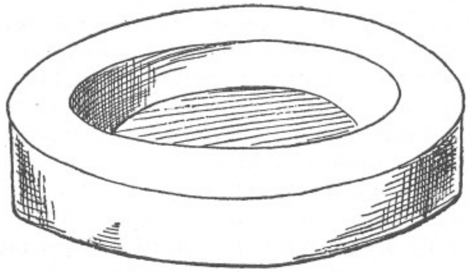
NOTA.—Resulta también muy bueno frío.

**Roscón de arroz argelino.**

Compónese de un roscón de arroz con leche, adicionado de crema chantilly y una mermelada de naranja. Sírvese frío.

CANTIDADES (para unas 8 personas).—150 gr. de arroz, $^3/_4$ de litro de leche, 200 gr. de azúcar en terrones, 100 gr. de azúcar molido, 25 gr. de mantequilla, 4 yemas de huevo, un decilitro de nata líquida, 3 hojas de cola de pescado, 4 naranjas, una cucharada de azúcar perfumado con naranja, 2 cucharadas de kirsch, 24 cerezas confitadas, un pellizco de sal fina, una cucharada de aceite de almendras dulces para untar el molde.

Tiempo necesario: Una hora para hacerlo y tres horas para cuajarlo.



Molde de rosca

PROCEDIMIENTO.—Póngase el arroz en una cacerola bien recubierto de agua fría y hágasele hervir durante seis minutos; terminado este tiempo refrésquese el arroz en el chorro de la fuente y hágasele escurrir perfectamente.

Caliéntese la leche previamente cocida, pónganse tres tiras de corteza de naranja, tápese y déjese en infusión al calor, pero sin que hierva.

Póngase de nuevo el arroz en la cacerola, agréguense 75 gr. de azúcar en pedazos, un pellizquito de sal, medio litro *largo* de la leche aromatizada con naranja y hágase hervir; en seguida añádanse los 25 gr. de mantequilla, tápese y métase al horno, dejándolo cocer despacio durante treinta y cinco o cuarenta minutos.

Córtese la piel de dos naranjas en tiritas muy finas, cuidando de no coger más que la superficie amarilla; pónganse éstas en un cacito con agua fría y háganse hervir por espacio de unos minutos; escúrranse y pónganse de nuevo en el cacito con 50 gr. de azúcar en pedazos y un decilitro de agua; hágase hervir por espacio de doce minutos; terminado este tiempo, sáquense las cortecitas a un plato y resérvese aparte el jarabe donde ha cocido.

Confecciónense unas natillas; para eso bátanse las cuatro yemas con 100 gr. de azúcar molido hasta que blanqueen, agréguese una cucharadita de maicena y dos decilitros de leche hirviendo; muévase sin parar, cociéndolo hasta ponerlo en buen punto (mírese *Natillas o crema*); déjese enfriar un poco y añádanse las tres hojas de cola de pescado previamente desleídas en un poco de agua fría.



Bátase la nata (mírese *Crema chantilly*), y si no se tuviera nata, substitúyase con merengue hecho con dos claras y almíbar fuerte (mírese *Merengue italiano*). Ambos preparados se conservarán al fresco.

Prepárese un molde rosca de un litro de cabida, untándolo por dentro con aceite de almendras dulces y colocándolo boca abajo para que escurra lo sobrante, y una vez que haya escurrido desparrámense en el molde las tiritas de corteza de naranja.

Añádanse al arroz con leche las natillas, así como la crema chantilly o el merengue, moviéndolo despacio con la espátula, y bien unido todo llénese el molde, reservando del preparado unas cuantas cucharadas. Téngase el roscón por espacio de tres horas al fresco (disponiendo de un frigorífico, métase en él; será más breve).

Mientras tanto, confecciónese la compota de naranja.

Pónganse en un cazo 125 gr. de azúcar en pedazos, así como el jarabe de las cortecitas y un decilitro de agua; hágase hervir por espacio de tres minutos, retírese del fuego y déjese enfriar.

Con tres o cuatro terrones de azúcar frótese la corteza de dos naranjas hasta dejarlas bien impregnadas de zumo; apártense.

Móndense las naranjas, sepárense los gajos, quíteseles pellejo y pepitas, pónganse en un plato hondo, rocíense con el azúcar aromatizado con el zumo de las cortezas y cúbranse con el jarabe; déjense así hasta el momento de servir.

Vuélquese el roscón en una fuente; en el hueco póngase el arroz reservado, procurando forme pico, y encima colóquense los gajos de naranja; adórnese la base del roscón con las guindas confitadas; agréguese el kirsch al licor donde han macerado los gajos y viértaselo sobre éstos sin que caiga sobre el arroz.

NOTA.—Puede prepararse de antemano; pero el jarabe al kirsch se añadirá justo en el momento de servir.

**Los postres de arroz a la Condé.**

El primitivo arroz a la Condé llevaba siempre una compota de albaricoque; hoy día se varían las compotas; por tanto, en vez de denominarlos postres de arroz a la Condé, se denominan, por la clase de compota, verbigracia, *Melocotones a la Condé*, *Peras a la Condé*, etc. Estos postres son muy sencillos; se componen, invariablemente, de un roscón de arroz y de una guarnición a base de frutas frescas en compota.

**Albaricoques a la Condé.**

CANTIDADES (para 10 personas).—200 gr. de arroz superior, 150 gr. de azúcar molido, 4 huevos, un litro de leche, un pellizco de sal, $^1/_2$ varita de vainilla (o canela), 2 ó 3 cucharadas de azúcar para acaramelar el molde.

Para la compota: Unos 20 albaricoques (crecidos), 450 gr. de azúcar, $^1/_2$ litro largo de agua, 4 cucharadas de kirsch, vainilla o canela a gusto.

PROCEDIMIENTO.—El molde, de forma de rosca, se acaramelará (mírese *Acaramelado de los moldes*).

Hiérvase la leche, perfúmese con vainilla o canela, consérvese tapada y algo alejada de la lumbre para que no siga hirviendo.

Lávese el arroz con agua fresca, échese en una cacerola, cúbrase con agua fría, póngase al fuego, y cuando rompa el hervor, hágasele hervir durante cinco minutos más. En seguida échese el arroz en un colador y refrésquese con agua de la fuente. Escúrrase perfectamente y póngase de nuevo en la cacerola; añádanse *ocho decilitros* de la leche hervida, el polvito de sal y póngase a cocer a buen fuego. En cuanto hierva sepárese a un costado para que siga hirviendo lentamente, *sin removérsele ni tocarlo* para que no se pegue el arroz a la cacerola, cosa que sucede siempre si se revuelve.

A medida que el arroz absorbe la leche, se añade de la que está reservada.

Cuando el arroz se haya cocido y se haya secado échese en una vasija, agréguense los huevos batidos como para tortilla y el azúcar. Mézclese con cuidado y échese todo en el molde acaramelado. Métase al horno, en la parte baja, y sáquese en cuanto esté lo suficientemente cuajado para no romperse al desmoldarlo (si cociera más de lo necesario no sería tan bueno). Para desmoldarlo se aguardará unos minutos, pues si se sacara en seguida se rompería.

*La compota de albaricoque.*—Pónganse en una cacerola agua, azúcar y vainilla o canela y hágase hervir.

Elíjanse unos albaricoques de buen tamaño, córtense por la mitad, deshuésense y pónganse a cocer en el almíbar.

Sáquense las almendras de sus huesos y añádanse igualmente al almíbar. (Como para conservarlos enteros es necesario que los albaricoques cuezan holgados, se cocerán por partidas de 8 a 10 cada vez.)

Se vigilará para sacarlos a medida de que estén; se pincharán con un alfiler, y en cuanto estén tiernos se sacarán en un plato y se conservarán tapados.

Los 10 últimos medios albaricoques se cocerán hasta ponerlos en mermelada y se pasarán por un tamiz (han de quedar en puré fino y semilíquido).

*Presentación del postre.*—Según se quiera servirlo, caliente o frío, se prepara con anticipación el roscón o se desmolda a última hora. Igualmente se conservarán o no al calor los albaricoques y el dulce.

El roscón de arroz colóquese en una fuente redonda; colóquense encima del roscón parte de los albaricoques y los restantes alrededor. Añádanse al dulce o salsa de albaricoque las cuatro cucharadas de kirsch (aconsejamos no se omitan); échese todo por encima del roscón. Sírvase.

En vez de albaricoques se podrán poner peras, manzanas, melocotones, etcétera, adornándolo, además, con cerezas confitadas, pistachos molidos, etc.

**Arroz a la Cubana.**

Postre frío. Un roscón de arroz, adicionado de crema y nata batida. El centro del roscón relleno con una compota de plátanos salseados con mermelada de albaricoque.

CANTIDADES (para 8 ó 10 personas).—Para el roscón: 150 gr. de arroz superior, 165 gr. de azúcar corriente, $^3/_4$ de litro de leche, 1 $^1/_2$ decilitros de nata (sin batir), 4 yemas de huevo, 3 hojas de cola de pescado, 25 gr. de mantequilla, una varita de vainilla, una cucharadita de maicena.



Para la compota: Ocho plátanos maduros, dos decilitros de agua, 150 gramos de azúcar, una copita de ron, seis cucharadas de mermelada de albaricoque.

NOTA.—Téngase en cuenta para calcular el tiempo que el roscón necesitará para cocerse y cuajarse unas cinco o seis horas.

PROCEDIMIENTO.—*El roscón de arroz.*—Póngase el arroz en una cacerola al fuego, viértase agua hasta dejarlo cubierto, póngase al fuego, hágasele hervir cinco minutos (contando desde que rompe el hervor), retírese entonces del fuego, échese en un colador, refrésquese con agua de la fuente, hágase escurrir perfectamente, vuélvase a poner en la cacerola, añadiéndole 75 gr. de azúcar, la vainilla, un polvito de sal fina y la leche hirviendo, *menos la cantidad de dos decilitros que se reservarán para la crema.* Cuando rompa el hervor fuerte (para esto se pone al fuego vivo), tápese y continúese la cocción a fuego lento, sea sobre la chapa, sea en el horno con calor moderado (hasta que haya absorbido toda la leche, esté bien tierno el arroz, pero conservándose muy enteros los granos, y para que no se agarre no se ha de tocar ni revolver mientras cueza).

Mientras tanto, hágase una crema gelatinosa; para esto pónganse las hojas de cola de pescado a remojar en agua fría, y unos diez minutos después pónganse en una cacerolita 100 gr. de azúcar, las cuatro yemas de huevo y la cucharadita de maicena; mézclese bien, dilúyase con la leche reservada e hirviendo y hágase cocer hasta que empañe la cuchara (mírese *Natillas o crema*); conseguido esto, agréguese la cola de pescado bien escurrida. Remuévase con una cuchara hasta que se haya derretido; a continuación pásese por un tamiz fino, échese en una vasija, remuévase a menudo con la cuchara, que se dejará en ella (se ha de remover para que no se le forme nata).

Cójase un molde de rosca, úntese por dentro con aceite de almendras dulces, colóquese boca abajo para que escurra lo sobrante.

Cuando la crema esté bien fría y empiece a espesar, bátase la nata hasta montarla bien (míreses *Crema chantilly*).

Todo en buen punto, échese el arroz en una vasija con mucho cuidado; añádanse al arroz, que no ha de estar más que tibio, la crema gelatinosa, y a continuación la nata montada. La unión ha de hacerse con delicadeza: la del arroz con la crema, utilizando un tenedor, y la de la nata, con una espátula de madera. Bien unido todo, llénese con ello el molde preparado y déjese en un sitio fresco hasta que esté cuajado (por espacio de tres o cuatro horas).

NOTA.—No necesitamos decir que poniendo el molde en hielo picadito o en nevera se abrevia el tiempo.

*La compota de plátanos.*—Empiécese por preparar el almíbar, que ha de estar bien frío cuando se vaya a utilizar; para esto pónganse en una cacerolita 150 gr. de azúcar y dos decilitros de agua. Cuando esté derretido póngase al fuego, y cuando rompa el hervor déjesele dar tres minutos de ebullición y déjese enfriar.

Elíjanse unos plátanos bien sanos y maduros, pélense, córtense en rajitas de un centímetro de grueso, pónganse en el jarabe, que ha de estar perfectamente frío; resérvense en un sitio fresco.

Sáquese el roscón, volcándolo en una fuente redonda; resérvese al fresco.

Unos minutos antes de cuando se vaya a servir pásese la mermelada de

albaricoque por un tamiz, recójase bien todo lo pasado, adicionándole el jarabe de los plátanos y la copita de ron. Mézclese bien.

*Presentación del postre.*—Cuando se vaya a servir colóquense las rodajas de plátanos en el centro del roscón. Añádase a la salsa de albaricoque el líquido que pueda quedar de los plátanos. Mézclese y a continuación váyase vertiendo la salsa por encima de los plátanos, cuidando de que no caiga sobre el arroz. Sírvase.

**Arroz a la Emperatriz.**

Un cuajado de arroz, natillas, nata y frutas confitadas, salseado con un jarabe o salsa de grosella o albaricoque.

CANTIDADES (para 8 personas).—Para el arroz: $^1/_2$ litro de leche, 100 gramos de arroz, 50 gr. de azúcar, 30 gr. de mantequilla fina, un polvito de sal, $^1/_2$ varita de vainilla.

Para las natillas: 125 gr. de azúcar, 4 yemas de huevo, $^1/_4$ de litro de leche, 4 hojas de cola de pescado, $^1/_4$ de litro de nata sin batir, 50 gr. de azúcar glas, 100 gr. de frutas confitadas, $^1/_2$ decilitro de ron o de kirsch, aceite de almendras dulces para untar el molde, azúcar corriente para espolvorearlo.

Para la salsa: 250 gr. de jalea de grosella o de mermelada de albaricoque, unas cucharadas de azúcar y ron o kirsch.

PROCEDIMIENTO.—Póngase el arroz en una cacerolita con un litro de agua fría, arrímese a la lumbre, hágasele hervir cinco minutos, escúrrase, vuélvase a ponerlo en la misma cacerolita con medio litro de leche hirviendo, la vainilla, un polvito de sal, 50 gr. de azúcar y la mantequilla.

Cuando haya roto el hervor (hasta que hierva fuerte se le removerá con una cuchara) tápese la cacerola y métase al horno hasta que esté cocido (de treinta a cuarenta minutos); una vez cocido vuélquese todo en un barreño, retírese la vainilla y déjese enfriar.

Pónganse las cuatro hojas de cola de pescado a remojar en un litro de agua fría. Trínchense las frutas confitadas y pónganse en maceración con medio decilitro de ron o de kirsch.

Hecho esto, confecciónese la crema; para esto póngase en un perolito al fuego un cuarto de litro de leche con un trocito de vainilla y hágase hervir.

En una vasija pónganse las cuatro yemas y 125 gr. de azúcar, mézclese bien, dilúyase con la leche hervida, agréguese la cola de pescado bien escurrida y échese todo en un cazo; póngase éste al fuego y cuézase la crema, removiéndolo sin parar con una cuchara hasta que la espuma desaparezca de la superficie (no ha de hervir); conseguido esto, pásese por un colador y échese en el barreño donde esté el arroz. Agréguense también las frutas maceradas y remuévase el conjunto hasta dejarlo bien unido; de vez en cuando se le removerá para que no se formen coágulos.

Mientras tanto, úntese con aceite de almendras dulces un molde proporcionado a las cantidades (el molde de rosca), y luego de untado déjese boca abajo para que escurra lo sobrante. Bátase la nata, agregándole el azúcar glas cuando esté bien montada (mírese *Crema chantilly*).

Cuando el preparado de arroz esté bien espeso, añádasele la nata montada, y cuando vaya a cuajarse échese en el molde y déjese en sitio fresco hasta que esté perfectamente cuajado (corriendo prisa, rodéese el molde con hielo picado o póngase en nevera).



Para desmoldarlo introdúzcase el molde en agua caliente (por breves instantes), vuélquese en una fuente y *levántese el molde muy despacio para que no se rompa el postre.*

Sírvase, enviando aparte en una dulcera una salsa de grosella o de albaricoque.

*Salsa de grosella o albaricoque.*—Pásense por un tamiz 250 gr. de jalea de grosella o de mermelada de albaricoque; deslíese con un poco de agua, agregándole algo de azúcar, hágase hervir unos minutos, déjese perfectamente enfriar; una vez frío se le añade ron o kirsch.

**Cabeza de negro** *(Tête de negre).*

Un cuajado de arroz napado de chocolate y rodeado de nata chantilly. Sírvase frío.

CANTIDADES (para 7 u 8 personas).—200 gr. de arroz superior, 150 gramos de azúcar fino, 125 gr. de chocolate, 60 gr. de mantequilla, $^1/_2$ litro de leche, $^1/_4$ de litro de nata sin batir, $^1/_2$ palo de vainilla.

Tiempo necesario: una hora.

PROCEDIMIENTO.—Póngase el arroz en una cacerola con un litro de agua fría. Arrímese a la lumbre; cuando rompe el hervor hágasele hervir durante diez minutos. Escúrrase, refrésquese con agua de la fuente, hágase perfectamente escurrir, vuélvase a poner el arroz en la misma cacerola, añadiéndole la leche hirviendo, la vainilla y el azúcar. Tápese y cuézase a fuego lento o en el horno hasta que no quede líquido y esté cocido, pero conservándose el grano bien entero (aproximadamente necesitará unos tres cuartos de hora; pero dependiendo también de la clase de arroz).

Retírese el arroz del fuego, espérese unos minutos y adiciónense dos cucharadas de nata cruda *muy espesa*, échese en una vasija y déjese en un sitio bien frío durante cuatro o cinco horas (rodeándolo de hielo o en nevera, unas dos horas).

Terminado este tiempo pártase el chocolate en trocitos, pónganse éstos en un perolito, adicionándoles una cucharada de agua caliente y, arrimadito a la chapa, hágase derretir, removiéndolo con una cuchara, pero cuidando mucho que no cueza ni hierva (cociendo se pondría áspero). En cuanto esté en pasta fina retírese del fuego y agréguesele la mantequilla, mezclándolo bien. Consérvese en un sitio caliente para que no endurezca.

*Presentación del postre.*—Una hora antes de servir colóquese el arroz en una fuente redonda, dándole forma de domo *bien saliente*. Cúbrase todo con el preparado de chocolate, alisándolo con un cuchillo.

Bátase el restante de nata como para crema chantilly (mírese *Crema chantilly*) y rodéese la base del domo, de manera que sobresalga sobre lo blanco todo el chocolate (y si gusta, adiciónese al chantilly azúcar glas avainillado). Sírvase *muy frío.*

## Las islas flotantes

Son muchos los postres que llevan este nombre. Se denomina así cualquier postre: merengue, bavarois o bizcocho, que baña o *flota* en una crema o un jarabe.

Las mismas recetas pueden servir para muchas combinaciones; bastará con perfumarlo o emborracharlo con licores distintos, o cambiar las cre-

mas (en vez de vainilla, café, chocolate, praliné) o jarabes distintos, en vez de albaricoque, fresa o piña, etc., etc.

Por regla general, el postre tiene que ser muy ligero: merengue, bizcocho de Saboya, etc.

**Isla flotante o Monte nevado.**

Este postre, recomendado para estómagos delicados, se compone sencillamente de un hermoso merengue y de una crema. Cuando se quiere un *Monte nevado* se presenta en una fuente redonda, cubierta su base con unas cucharadas de crema, sirviendo el resto en una dulcera, y si se quiere que resulte un *Isla flotante* se desmolda en un frutero hondo, flotando en la crema.

Queriendo, se podrá hacer una crema al café o al chocolate, o bien, en vez de crema, huevo mol, y el merengue perfumarlo a capricho con café, fresa, etc.

CANTIDADES (para 6 personas).—Para el merengue: 125 gr. de azúcar glas, 4 claras, unas gotas de limón, mantequilla para untar el molde, azúcar corriente para espolvorearlo.

Para la crema: 75 gr. de azúcar, 4 yemas, 5 gr. de maicena, $^1/_4$ de litro de leche, $^1/_2$ varita de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Bátanse las claras a punto de nieve; a medio batir, agréguese una cucharada de azúcar glas, y una vez bien consistentes, agréguese el azúcar restante, removiendo con delicadeza para que no baje. Acto seguido échese todo en un molde redondo y liso, que se tendrá ya untado con mantequilla derretida y espolvoreado de azúcar *corriente*. Seguidamente póngase a cocer al baño de maría, en el horno, con calor muy moderado para que no tome color y no se cuezan las claras, pues subirán y no se conservarían en *merengue*. Aproximadamente necesitarán unos veinte minutos para cocerse.

Mientras tanto, háganse unas natillas finas, agregándoles un poco de maicena para que no se corten (véase *Natillas o crema*).

Cocido el merengue, se deja reposar unos dos o tres minutos antes de sacarlo del molde.

*Presentación del postre.*—Vuélquese en una fuente, échense unas cucharadas de crema en la base del merengue, envíese el resto en una dulcera o bien póngase en un frutero hondo con toda la crema para que *flote*.

**Isla flotante al praliné.**

Segunda fórmula.

CANTIDADES (para 6 personas).—Para el merengue: 6 claras de huevo, 200 gr. de azúcar molido fino, una cucharada de azúcar avainillado.

Para el praliné: 50 gr. de azúcar fino, 50 gr. de almendras (sin cáscara ni piel).

Para el caramelo: 125 gr. de azúcar corriente, $^1/_2$ taza de agua de las de café.

Para la crema: 2 yemas de huevo, 75 gr. de azúcar, una cucharadita de maicena, $^1/_2$ litro de leche, $^1/_2$ palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese primero el praliné (véase *Praliné de almendras*); luego muélase hasta ponerlo en polvo; resérvese.



*Acaramelado del molde.*—Se escogerá un molde flanero, mayor que las cantidades, pues las claras aumentan al cocer y para que no desborden. Con 125 gr. de azúcar hágase el caramelo; luego agréguese la media taza de agua indicada para ello (véase *Almíbar al caramelo*).

Este caramelo líquido se vierte en el interior del molde y se hace correr por todo él; pero no se sorprenda de que no se cuaje como el caramelo puro; tiene que ser así. Este caramelo líquido, después de embadurnar ligeramente el molde, caerá al fondo; pero no importa, pues al poner luego las claras, el peso de éstas hará que suba el caramelo, envolviéndolas.

Bátanse las claras a punto de nieve, agrégueseles el azúcar, así como la cucharada de azúcar avainillado y el praliné molido; échese esta mezcolanza en el molde acaramelado y póngase a cocer al baño de maría; primero encima de la chapa, y cuando el agua empiece a estremecerse, póngase al horno muy moderado para que el agua hierva muy despacio y el merengue no tome demasiado color. Necesítase de treinta y cinco a cuarenta minutos para cocerse. Retírese y déjese enfriar (conviene no dejarlo enfriar del todo, pues se desprende mejor). Mientras hornea el merengue confecciónese la crema (véase *Natillas o crema*), agregándole un poco de maicena para que no se corte (la adición de maicena economiza dos yemas de huevo), y vigílese para retirarlo del fuego en cuanto esté trabadito; retírese en el acto, pásese por un colador fino; déjese enfriar.

*Presentación del postre.*—Sírvase en un frutero hondo. El merengue ha de *flotar* en la crema.

**Isla flotante.**

Tercera fórmula. No precisa de horno.

CANTIDADES (para 4 ó 5 personas).—Para el merengue: 6 claras de huevo (han de pesar alrededor de los 65 gr. cada huevo; pesando menos, auméntese proporcionalmente el número de claras), 135 gr. de azúcar, 6 gr. de cola de pescado, $^1/_2$ decilitro de agua fría, una cucharada de azúcar avainillado.

Para la crema: 3 yemas de huevo, 3 decilitros de leche, 75 gr. de azúcar, $^1/_4$ de vara de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Unos 25 minutos antes de cuando se vaya a confeccionar el postre póngase la cola de pescado a remojar en agua fría.

Terminado este tiempo, escúrrase y vuélvase a poner lo escurrido en una cacerolita, agregándole tres cucharadas de agua fría. Póngase la cacerolita al baño de maría con agua hirviendo para que se derrita, pero sin que llegue a hervir. Una vez derretida la cola consérvese tapada y al calor.

Cójase un molde liso, redondo, de unos 14 cm. de alto por 10 de diámetro, úntese por dentro con aceite de almendras dulces y, una vez untado, colóquese boca abajo para que escurra lo sobrante (es muy importante).

En una vasija pónganse las claras de huevo, añádanse unas gotas a las claras (se baten mejor) y ténganse también preparados un plato y 35 gr. de azúcar molido. Pónganse también los 100 gr. de azúcar restantes en una sartén pequeña, agregándole una cucharada de agua.

NOTA.—El caramelo y el batido de las claras han de coincidir, ya que ni las claras batidas ni el caramelo pueden aguardar (en particular el caramelo, ya que pasado este punto se quema y no sirve); por tanto, para este postre se precisa la ayuda de otra persona que se ocupe del caramelo durante el batido de las claras.

El batido de las claras es cuestión de unos diez minutos; la confección del caramelo, de ocho a diez minutos; por tanto, las claras serán las que aguarden al caramelo (a lo sumo unos tres minutos).

Como lo hemos dicho, se batirán las claras a punto de nieve y se confeccionará el caramelo con los 100 gr. de azúcar de la sartén (los 35 gr. de azúcar reservados se añadirán a las claras un poco antes de terminar de batirlas).

Hecho esto, échese a las claras batidas la cola de pescado derretida, y acto seguido el caramelo; éste se echará en chorrito a la vez que se batirán con brío las claras. Todo el éxito de este postre estriba en el batido de las claras y la mezcla del caramelo (véase *Merengue*). Añádase al batido una cucharada de azúcar avainillado y seguidamente échese todo en el molde que hemos preparado. Póngase el molde en un sitio fresco durante seis horas cuando menos. Disponiendo de una nevera, bastarán dos horas.

Confecciónese la crema agregándole una pizca de maicena para que no se corte (véase *Natillas o crema*). Déjese enfriar la crema, cuidando de removerla a menudo con una cuchara para que no se le haga nata.

*Presentación del postre.*—Como lo indica su nombre, este postre debe *flotar* en la crema; por tanto, desmóldese en un frutero hondo sobre la crema.

**Otras maneras de Islas flotantes.**

Este postre se presta a muchas variantes: el merengue puede perfumarse con cualquier licor o esencia; si se perfuma con fresa, se le añadirán unas gotas de carmín vegetal para rosarlo; si con chartreus, se le añadirá verde vegetal, etc.; igualmente puede perfumarlo con esencia de café o bien espolvorearlo al momento de servirlo con pistachos o con avellanas molidas, etc.

En cuanto a la crema, se podrá hacerla al café, al chocolate o bien ponerle huevo mol, resultando mucho más fino, o un sabayón, etc.

Todos estos merengues y cremas están incluídos en el libro. Vean sus respectivas recetas.

**Isla flotante (bizcocho).**

Aun cuando lleva el nombre de los anteriores, tan sólo se parece en que el postre se baña en una crema. Se trata de un bizcocho muy ligero, emborrachado de kirsch y marrasquino, forrado de mermelada de albaricoque y cubierto de crema chantilly.

Este bizcocho se coloca encima de una crema o natillas.

NOTA.—Gustando más, o como variante, se substituye la crema con una salsa de frutas de frambuesa o grosella (mírese *Salsas de frutas*).

CANTIDADES (para 5 ó 6 personas).—Para el bizcocho: 4 huevos, 125 gr. de azúcar, 50 gr. de harina, 50 gr. de fécula de arroz, una cucharada de agua de azahar, mantequilla para untar el molde y azúcar glas para espolvorearlo.

Para la crema: $^1/_2$ litro de leche, 5 yemas de huevo, 150 gr. de azúcar, $^1/_2$ varita de vainilla.

Para emborracharlo, rellenarlo y adornarlo: un decilitro de mermelada de albaricoque, 2 $^1/_2$ decilitros de kirsch y marrasquino (mitad y mitad), 1 $^1/_2$ decilitros de nata líquida, 40 gr. de azúcar glas, $^1/_2$ cucharada de azúcar avainillado, 50 gr. de pistachos y 75 gramos de almendras.



Tiempo necesario: una hora y media. *El bizcocho se hará de víspera.*

PROCEDIMIENTO.—Como decimos, el bizcocho ha de hacerse de víspera para que esté un poco seco (si tiene dos días tanto mejor).

Mézclense las dos harinas, pásense en un tamiz; resérvense.

En una vasija póngase el azúcar, añádase una yema de huevo, mézclese, agréguese el agua de azahar y la segunda yema, bátase con brío, y después de unos minutos agréguese la tercera yema, y al cabo de un rato, la cuarta, batiendo siempre vigorosamente hasta que el batido se haya espesado y forme torrecillas (1). En este punto agréguense las cuatro claras de huevo batidas en punto de nieve y las dos harinas, echando las claras y la harina alternativamente y haciendo la mezcla con delicadeza (mírese *Bizcocho número 1*).

Téngase preparado un molde de un litro de cabida (este bizcocho sube mucho), píntese el interior con mantequilla derretida, espolvoréese con azúcar glas (esto se hará *antes* de empezar el bizcocho) y viértase en él todo el batido.

Póngase a cocer a horno muy moderado (aproximadamente de cincuenta a cincuenta y cinco minutos) hasta que, pinchándolo en el centro y hasta el fondo con una aguja larga, salga ésta seca.

No conviene le dé el aire mientras cuece; por tanto, para vigilarlo entreábrase con precaución la puerta del horno.

Una vez cocido, vuélquese en una rejilla o parrilla y déjese enfriar.

*La crema.*—Con el medio litro de leche, las cinco yemas, 150 gr. de azúcar y la vainilla confecciónese una crema fina (mírese *Natillas o crema*).

Pásesela por el chino y déjesela enfriar, cuidando de removerla de vez en cuando con la cuchara, que se dejará dentro (para que no se haga nata).

Las almendras y pistachos móndense, píquense por separado; resérvense en dos platos (mírense *Almendras* y *Pistachos*).

*La crema chantilly.*—Con la nata confecciónese una crema chantilly (mírese *Crema chantilly*). Una vez montada mézclese el azúcar glas y el azúcar avainillado.

*Aderezo del postre.*—Divídase el bizcocho en cinco discos, rocíense éstos con los licores previamente mezclados, úntense con mermelada de albaricoque previamente pasada por un tamiz; encima de cada disco desparrámese una quinta parte de las almendras picadas. A continuación vuélvanse a colocar los discos uno encima del otro, hasta dejar el bizcocho en su primitiva forma. Cúbrase todo con la crema chantilly, espolvoréese ésta con los pistachos picados, colóquese este bizcocho en una fuente honda, échese alrededor la crema o el jarabe de frutas. Sírvase.

Para trasladar el bizcocho a la fuente se pasarán por debajo de éste cuatro cuchillos y se hará el traslado entre dos personas.

---

(1) Mírese en el *Vocabulario*.

## Postres variados

**Queso de almendras.**

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar, 250 gr. de almendras tostadas y molidas, 8 yemas de huevo, una cucharada de Jerez, azúcar glas y canela en polvo.

PROCEDIMIENTO. —Móndense las almendras, tuéstense ligeramente y muélanse (mírese *Almendras*). En un cazo pónganse el azúcar y una cucharada de Jerez, y a fuego muy lento hágase derretir el azúcar, removiéndolo sin parar con una cuchara de madera. Cuando el azúcar esté desleído añádanse las almendras; sígase meneando y váyanse agregando las yemas previamente batidas; cuando la pasta forme cuerpo, desprendiéndose del cazo, échese en un molde redondo y liso que se habrá espolvoreado antes con azúcar glas y canela en polvo mezclados. Déjese enfriar, y cuando se saque del molde moldéese un poco con las manos para que tenga la forma de un queso bien redondo. Si se quiere se espolvoreará con más azúcar glas y canela en polvo.

* * *

Segunda fórmula.

CANTIDADES. — 500 gr. de azúcar en pedazos, 2 $^1/_2$ decilitros de agua, 500 gr. de almendras peladas, tostadas al horno y molidas, 12 yemas de huevo, 2 claras, 100 gr. de bizcochos, azúcar glas y canela en polvo.

PROCEDIMIENTO.—Prepárense las almendras (mírese la receta *Almendras*).

Con el azúcar y el agua hágase un almíbar en punto de hebra fuerte (mírese *Almíbar*); en este punto agréguense las almendras molidas y cuézase todo por espacio de unos minutos; retírese entonces de la lumbre para que se enfríe un poco, y mientras tanto, bátanse las 12 yemas y las dos claras.

Cuando estén bien espumosas júntense con el almíbar y las almendras, removiéndolo despacito; vuélvase a ponerlo al fuego y a cocerlo durante unos minutos sin dejar de removerlo, y por último, añádanse los bizcochos tostados un poquito al horno para desmigarlos más fácilmente; sígase cociendo y moviendo hasta que la pasta forme cuerpo y no se pegue al cazo.

Échese entonces en un molde (o en dos moldes) previamente espolvoreado con azúcar glas y canela en polvo.

Para servirlo vuélvase a espolvorearlo con más azúcar y canela.

**Quesitos de almendras.**

En vez de un queso grande, se deja enfriar un poco la pasta; luego se espolvorea un mármol con azúcar glas, se coloca encima la pasta, se espolvorea también ésta con más azúcar glas y con el rollo de pastelería se estira hasta dejarlo a un centímetro de grueso (o algo menos, no tiene importancia); luego, con un cortapastas redondo y rizado se corta toda la pasta en discos; los recortes se apelotan y se vuelven a estirar, cortando más discos, hasta concluir. Los quesitos se espolvorean con azúcar glas y canela en polvo.



**Huevos moles (1).**

CANTIDADES.—12 yemas de huevo, 200 gr. de azúcar molido, 12 cucharadas de agua.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un cazo de pastelería (cuidando de que no sea de aluminio, pues altera el color de los huevos) las 12 yemas, que han de ser fresquísimas, y el azúcar y bátanse bien; añádanse las 12 cucharadas de agua y pónganse a cocer al baño de maría, dándole vueltas sin parar con una cuchara. Cuando el preparado haya espesado bastante retírese de la lumbre y sígase batiéndolo por espacio de media hora (lo menos).

Viértase entonces en una dulcera o en cacharritos de cristal.

Aromatícese, si gusta, con corteza de limón, canela o vainilla.

* * *

Segunda receta. Ofrece la ventaja de confeccionarse en crudo.

PROPORCIÓN.—Por cada yema de huevo una cucharada de azúcar glas (lustre).

PROCEDIMIENTO.—Pásese el azúcar por un tamiz; pónganse las yemas en una vasija; añádase el azúcar en varias veces, batiendo el conjunto hasta ponerlo fino y bien espumoso.

* * *

Tercera receta.

CANTIDADES.—4 yemas de huevo, 12 cucharadas de azúcar y 12 cucharadas de agua.

PROCEDIMIENTO.—Con el agua y el azúcar hágase un almíbar en punto de hebra un poco fuerte. En un cazo de pastelería bátanse las cuatro yemas, y cuando el almíbar esté templado, pues si estuviera hirviendo cortaría las yemas, viértase en ellas, removiéndolas con el batidor hasta unirlo todo bien. Colóquese entonces el cazo al baño de maría al fuego y cuézanse hasta que el preparado haya espesado. Retírese entonces del fuego y con el batidor de alambre bátanse los huevos moles para dejarlos fríos.

**Huevos moles con merengue.**

PROCEDIMIENTO. — Prepárese una fuente de huevos moles perfumados con corteza de limón.

Con pasta de las claras y el azúcar necesario confecciónese merengue, y colóquese este merengue por encima de los huevos moles, sea en montoncitos, sea formando dibujos, y una cenefa en el borde de la fuente.

**Huevos moles con almendras.**

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar, 8 yemas, 75 gr. de almendras muy molidas.

PROCEDIMIENTO.—Con el azúcar y un poco de agua hágase un almíbar en punto de hebra fuerte y déjese entibiar (mírese *Almíbar*).

---

(1) Mírense, para aprovechar las claras, las recetas de los *Merengues Carmelitas, Pastel de plata*, etc.

Bátanse entonces las yemas de huevo y viértase en ellas el almíbar, que ha de estar casi frío, poquito a poco, sin dejar de removerlo; agréguense las almendras molidas finas, mézclese bien y póngase a cocer al baño de maría, removiéndolo siempre en la misma dirección hasta que empiece a espesar; viértase entonces en una fuente, espolvoreándolo por encima con canela en polco o con azúcar glas o haciendo dibujos con merengue. Déjese enfriar.

**Bien me sabe.**

Procedimiento. — En una fuente póngase una capa de huevos moles con almendras (o sin almendras); sobre estos huevos moles colóquense bizcochos de soletilla, remojados en vino dulce, cúbranse con más huevos moles y adórnese la fuente con merengue, haciendo dibujos.

Si gusta más, en vez de vino empápense los bizcochos en almíbar. Al almíbar se le perfumará con canela y una corteza de limón, y si se quiere modernizar, en vez de merengue, póngase crema chantilly (mírense *Merengue* y *Crema chantilly*). Los bizcochos se podrán untar con mermelada de albaricoques o de naranja pasada por un tamiz.

**Cocada.**

Cantidades. — 250 gr. de coco rallado, 750 gr. de azúcar, 8 yemas.

Procedimiento. — Rállese la parte blanca de un coco (o de más de uno). Con el azúcar y un poco de agua hágase un almíbar espesito. Mézclese con el coco, agréguense las ocho yemas, viértase todo en un plato hondo de cristal.

Quémese la superficie con una plancha muy caliente.

# CAPITULO XVIII

## Postres de imitación

Llámanse así los postres que imitan algo: un tronco de árbol, una cazuela de macarrones, un libro, etc. Nosotros no somos entusiastas de ellos, pues a la postre, hágase como se haga, viene a ser lo mismo: un tronco de árbol tendrá el mismo sabor que cualquier bizcocho cuyo relleno sea el mismo, y otro tanto diremos del libro o del juego de damas, etc.

Para que nadie reclame, expondré a continuación unas cuantas recetas de las más fáciles, ya que una catedral de guirlache, un molino o una copa de flores o fruta requiere una técnica y arte que tan sólo poseen los especializados en el oficio.

**Los troncos de árbol.**

De éstos hay una gran variedad, no tocante al bizcocho, que siempre será un bizcocho enrollado estilo *Brazo de gitano*, sino tocante al relleno y cobertura. En lo que todos coinciden es en la forma cilíndrica y en que la cobertura ha de estar estriada a fin de imitar la rugosidad de la corteza de árbol; luego se perfecciona a capricho, imitando ramas, hojas, flores, abejas, etc.

**Tronco de chocolate.**

Un bizcocho enrollado de crema de mantequilla al chocolate presentado sobre un zócalo de bizcocho y adornado con una rama de hiedra (de imitación).

Cantidades (para 10 ó 12 personas). — Para el bizcocho: 5 huevos, 125 gr. de azúcar, 125 gr. de fécula de patata, 8 gr. de levadura Royal, un limón, una hoja de papel de barba.

Para la crema de mantequilla al chocolate: 200 gr. de azúcar, 200 gr. de mantequilla, 75 gr. de chocolate superior de vainilla, 3 yemas de huevo, unas gotas de verde vegetal.

Procedimiento. — Confecciónese primero la crema de mantequilla al chocolate, pues estos bizcochos se han de rellenar y enrollar recién salidos del horno.

En una cacerolita póngase el azúcar, cinco cucharadas de agua y una cucharada de glucosa o una pizca de crémor tártaro; cuézase hasta que el almíbar tenga punto de hebra (mírese *Almíbar*); déjese entonces ligeramente enfriar; agréguense entonces las tres yemas de huevo, remuévase con un batidor y arrímese a fuego lento hasta ponerlo como una crema (mírese *Dulce de yema dura*); retírese entonces del fuego y, cuando esté tibio, agréguese la mantequilla, trabajándola con una espátula de madera hasta obtener una pasta fina; sepárense dos cucharadas de esta crema, y al restante agréguese el chocolate rallado y diluído encima del fuego con dos cucharadas de agua.

Confecciónese el bizcocho: pónganse en una vasija cinco yemas de huevo, 125 gr. de azúcar y unas raspaduras de limón y bátase hasta ponerlo bien espeso. Ya en este punto añádanse las cinco claras batidas a punto de nieve y la fécula de patata mezclada con la levadura en polvo Royal; remuévase con una espátula de madera y échese en una manga con boquilla lisa de un centímetro de diámetro y extiéndase encima del papel de barba, que se tendrá colocado sobre una placa de horno; hágase primero un cuadrado alargado y dentro de ello váyase haciendo unas rayas de arriba abajo, formando una capa de un dedo de espesor; iguálese todo con el dorso de una cuchara y métase al horno moderado y hágase cocer por espacio de unos veinte minutos (o menos), hasta que tenga un bonito color dorado claro; luego échese encima de un mármol y retírese el papel.

*Presentación del postre.*—Sin perder un segundo, córtese un trozo de bizcocho de unos 10 cm. de ancho por 25 de largo; colóquese este trozo en una fuente cubierta con una servilleta de encaje o papel (este trozo servirá luego de zócalo al tronco) y seguidamente extiéndase una capa algo gruesa de crema sobre el otro trozo de bizcocho, enrollándolo acto seguido.

NOTA.—Todo esto ha de hacerse muy de prisa, pues si el bizcocho se enfría se rompe al enrollarlo.

Córtense las dos extremidades del cilindro, con el fin de igualarlas, y a continuación colóquese encima del bizcocho que está en la fuente. Luego introdúzcase el sobrante de la crema de chocolate en una manga con boquilla rizada y cúbrase el tronco, haciendo unas rayas desiguales en toda su largura para imitar la corteza de árbol. Los nudos se imitan colocando en la superficie del tronco un trocito de bizcocho enrollado; éste se unta por encima con crema de mantequilla natural, y por la vuelta con crema de chocolate. Si se dispone de mucha cantidad de crema de mantequilla natural se hacen con ella los nudos.

El restante de crema reservada se coloca de verde con unas gotas de verde vegetal y se introduce en una manga con una boquilla pequeña y lisa y se imita una rama de hiedra que se va haciendo encima del tronco, colocándola sesgada. Todos estos adornos, así como los que se le quieran hacer, dependerán de la pericia y buen gusto del ejecutante.

**Tronco de Navidad.**

Un bizcocho enrollado, relleno y envuelto en un puré de castañas.

CANTIDADES (para 5 ó 6 personas).—Para el bizcocho: 80 gr. de harina (pesada después de tamizada), 80 gr. de azúcar, 3 huevos y una copita de ron o de kirsch.



Para la guarnición: 350 gr. de castañas, 75 gr. de azúcar, 60 gr. de mantequilla fina, 2 decilitros de leche, una copita de ron o kirsch, una cucharada de azúcar avainillado, 6 cucharadas de mermelada de albaricoque, una hoja de papel de barba.

PROCEDIMIENTO.—Como el bizcocho ha de rellenarse y enrollarse en caliente, prepárese antes el puré de castañas. Quítese la cáscara a las castañas; pónganse en una cacerola con agua fría; arrímense al fuego; cuando hierve fuerte, retírese a un costado; móndense, echándolas a medida en otra cacerola, donde habremos puesto la leche caliente y un polvito de sal fina. Puestas todas las castañas, tápese la cacerola y déjense cocer lentamente hasta que estén blandas. Conseguido esto, hágase escurrir todo el líquido que contenga la cacerola; bien escurridas, déjense unos minutos más las castañas al fuego a fin de que se sequen.

A continuación pásense por un tamiz; resérvese lo pasado.

Con 75 gr. de azúcar en terrones y un decilitro de agua hágase un almíbar (estará en punto cuando rompa el hervor); mientras tanto, añádase la mantequilla al puré de castañas; mézclese bien, y en cuanto esté el almíbar añádase también; mézclese bien todo y agréguese el ron o el kirsch.

NOTA.—Esta pasta de castañas, al enfriar, endurece; por tanto, consérvese algo tibia para poderla extender bien.

*El bizcocho.*—En una vasija pónganse las yemas de huevo y el azúcar y bátanse hasta que el azúcar se haya derretido; añádanse entonces el licor y la harina pasada por un tamiz; mézclese bien y, acto seguido, agréguense las claras batidas en punto de nieve, haciendo la unión con celeridad y delicadeza.

Extiéndanse encima de una placa de horno dos hojas de papel de barba para las dos planchas de bizcocho (una para que sirva de zócalo al tronco; la segunda para el tronco); en uno de los papeles échese del preparado de bizcocho hasta formar una plancha de 22 cm. de largo por 10 de ancho, y en el otro otra plancha de 20 cm. de largo por 18 de ancho.

Métanse al horno y háganse cocer a horno muy moderado por espacio de veinte a veinticinco minutos. Esta pasta aumenta poco y no se ancha y ha de quedar de un color dorado claro. Conseguido esto, retírense del horno, y el bizcocho más ancho despréndase de su papel, untándolo primero con la mermelada de albaricoque, y seguidamente con una buena capa de puré de castañas; hecho esto, enróllese y envuélvase en un papel fino para que no se deforme, y déjese perfectamente enfriar.

NOTA.—La mermelada de albaricoque se pasará por un tamiz antes de extenderla en el bizcocho.

*Presentación del tronco.*—El bizcocho más estrecho se retira del papel; se unta bien con mermelada pasada por un tamiz y sobre toda la superficie se desparrama azucarillo aplastado (para simular la nieve); luego se coloca en una fuente alargada, y en el centro, donde se pondrá luego el bizcocho enrollado, se extiende una buena capa de puré de castañas.

El bizcocho enrollado se saca del papel que lo envuelve; se afinan las extremidades, y la parte cortada se cubre con una buena capa de mermelada de albaricoque; se coloca este bizcocho encima del otro y se le cubre con una espesa capa de puré de castañas; con las puntas de un tenedor se hacen estrías en toda la superficie, procurando imitar las rugosidades de la corteza de árbol.

Si se quiere se podrá imitar unos tallos colocándolos encima de la corteza; para esto trabájese un trozo de mantequilla, adicionándola azúcar glas; introdúzcase en una manga con boquilla lisa y háganse unos cuantos rosetones, y si se quiere imitar el musgo, coloréese la mantequilla con verde vegetal.

*Observación sobre los tres postres de imitación.—Huevos al plato, Cazuela de guisantes* y *Cazuela de macarrones al gratén:*

Para darles más apariencia de cazuelas se podrá colocarlas a ambos lados dos agarraderas o asas hechas, sea con praliné (guirlache), sea con una pasta quebrada o azucarada. Las de praliné, una vez modeladas, se dejan enfriar, incrustándolas entonces el bizcocho, y las de pasta se modelan, se cuecen al horno, *sin que tomen color*, y una vez frías se incrustan en el bizcocho.

**Huevos al plato.**

Un bizcocho genovesa, relleno a capricho, bañado con mermelada de albaricoque y adornado con albaricoques y baño blanco para imitar los huevos al plato.

Como suponemos que la persona que emprenda este postre no será una novata, vamos a dar tan sólo su esquema.

CANTIDADES (para 8 personas).—Para el bizcocho genovesa: 100 gr. de azúcar, 3 huevos, 75 gr. de harina, 45 gr. de mantequilla.

Para el relleno: Este podrá ser una crema mantequilla cualquiera o una mermelada perfumada al kirsch o al ron, o un picadillo de frutas confitadas ligadas con mermelada de albaricoque y perfumada con un buen licor cualquiera o con dulce de yema dura, etc., etc.

Para bañarlo: Glaseado de dulce de albaricoque (véase *Glaseado de dulce de albaricoque*).

Para imitar los huevos al plato: 4 ó 6 albaricoques (u otros tantos medios melocotones) al natural y un baño blanco al kirsch.

Unas almendras cortadas a filos y tostadas.

PROCEDIMIENTO.—Hágase de víspera el bizcocho (véase *Bizcocho genovesa*).

Este bizcocho se coloca, una vez hecho, al revés de los demás; es decir, que para imitar una cazuela se pone la parte inferior, que siempre es más estrecha, debajo, dejando la superficie encima; se divide en dos o tres discos y se rellena a capricho (mírese el capítulo de los *Rellenos y guarniciones*, así como el de las *Cremas*); vuélvanse a colocar los discos uno sobre otro, del más pequeño al mayor; luego cúbrase todo con glaseado de dulce de albaricoque (mírese *Glaseado de dulce de albaricoque*), y por toda la vuelta péguense las almendras cortadas a filos y tostadas (véanse *Almendras* y *Almendras cortadas a filos*).

Colóquese este bizcocho en una fuente redonda cubierta con una servilleta de papel de blonda.

Dispónganse encima los albaricoques o los medios melocotones y échese alrededor el baño blanco, con mucho tino para que no manche los albaricoques o melocotones ni ensucie los bordes. Esto es para imitar la yema y la clara de los huevos al plato.

Este baño blanco se hará con 150 gr. de azúcar glas, adicionado de una



copita de kirsch y otra de agua fría; mézclese bien; añádase si es preciso más agua *fría* (ha de quedar en papilla clara); póngase a fuego *muy lento* y caliéntese sin parar de removerlo. Estará en punto cuando al introducir el dedo se note sensación de calor; retírese entonces; ha de presentar la consistencia de una salsa bien ligada; si estuviera más espesa, adelgácese con unas gotas de agua, y si estuviera más delgada, espésese agregándole una pizca de azúcar glas.

Una vez imitados los huevos queda tan sólo el abrillantarlos para hacerlos más bonitos.

Para esto póngase una hoja de cola de pescado a remojar en agua fría (un poco de agua); cuando esté blanda póngase todo al fuego y hágasele hervir hasta que esté bien derretida. En esta gelatina échese un poco del baño blanco (el equivalente al volumen de media nuez); remuévase bien; déjese enfriar hasta que tome la apariencia del aceite. Con una brocha suave píntese toda la superficie del bizcocho hasta dejarlo bien barnizado. Si no se cuajara al ponerlo en los albaricoques sería señal de que no se ha cuajado bastante aún; aguárdese un poco y vuélvase a insistir.

NOTA.—Se nos ha olvidado decir que los medios melocotones o los albaricoques se han de secar perfectamente con un paño antes de colocarlos en el bizcocho; estando húmedos diluyen el baño blanco y no se les adhiere la gelatina.

**Cazuela de guisantes.**

Un bizcocho genovesa relleno con una crema de mantequilla perfumada con anisete y agua de azahar; con esta misma crema se cubrirá la superficie del bizcocho, simulando guisantes.

NOTA.—Hacemos la misma salvedad que en la receta anterior: que persuadida de la competencia de quien se atreva con estas recetas, sólo damos en ellas breves indicaciones para su confección.

CANTIDADES (para 8 personas).—Para el bizcocho genovesa: 100 gr. de azúcar, 3 huevos, 75 gr. de harina, 45 gr. de mantequilla.

Para la crema de mantequilla: 250 gr. de mantequilla, 150 gr. de azúcar, un decilitro *escaso* de agua, 4 yemas de huevo, una cucharadita de agua de azahar, $^1/_2$ decilitro de anisete, unas gotas de verde vegetal.

Almendras molidas y tostadas para cubrir el contorno del bizcocho.

PROCEDIMIENTO.—Hágase de víspera el bizcocho (véase *Bizcocho genovesa*), agregándole una cucharadita de agua de azahar y una cucharada de anisete.

Este bizcocho se coloca, una vez hecho, al revés de los demás; es decir, que, para imitar una cazuela, se pone la parte que pega al molde debajo, y la superficie, que es siempre mayor, encima; se divide en dos o tres discos y se rellena con la crema de mantequilla (mírese *Crema de mantequilla a la vainilla*), y en vez de vainilla, perfúmese con agua de azahar y anisete y coloréese con unas gotas de verde vegetal (un verde pálido); vuélvanse a colocar los discos en su primitiva forma y nápese todo con una buena capa de la misma crema de mantequilla, bombeándola un poco en el centro; cúbrase el contorno, por la parte de fuera, con una capa de almendras picadas y tostadas al horno. Hecho esto colóquese esta tarta encima de una fuente cubierta con una servilleta.

Póngase el restante de la crema en una manga de pastelería con boqui-

lla lisa y váyanse depositando montoncitos en toda la superficie, procurando imitar guisantes.

Téngase en un sitio bien fresco para que no se ablanden los guisantes.

Si conviene, póngase el remate de dos agarraderas como lo hemos explicado (mírese *Observación sobre los tres postres de imitacion*, etc.).

**Cazuela de macarrones al gratin.**

Un bizcocho genovesa relleno de una crema de mantequilla al praliné, cubierto con una crema de mantequilla a la vainilla, imitando macarrones. y espolvoreados con praliné en polvo para imitar el gratinado.

CANTIDADES (para 8 personas).—Para el bizcocho genovesa: 100 gr. de azúcar, 3 huevos, 75 gr. de harina y 45 gr. de mantequilla.

Para la crema de mantequilla: 250 gr. de mantequilla, 150 gr. de azúcar, un decilitro (escaso) de agua, 4 yemas de huevo, 100 gr. de praliné, una copita de kirsch.

Almendras molidas y tostadas.

PROCEDIMIENTO.—Hágase de víspera el bizcocho (véase *Biscocho genovesa*).

Confecciónese el praliné (véase *Praliné*) y múelase hasta ponerlo en polvo fino.

Confecciónese la crema de mantequilla (véase *Crema de mantequilla a la vainilla*); háganse dos porciones de ella; mézclense el praliné en polvo (véase *Crema de mantequilla al praliné*) y la crema restante; perfúmese con el kirsch (si éste la adelgazara demasiado espésese agregándole un poco más de mantequilla); píquense unas almendras y tuéstense en el horno. Hecho todo, colóquese el bizcocho encima de un mármol, colocándolo al revés de lo que se acostumbra; es decir, que se dejará debajo la parte que tocaba al molde y encima la parte más ancha (para untar una cazuela de las que van al fuego). Pártase el bizcocho en tres discos; úntense con crema de mantequilla al praliné; vuélvanse a colocar los discos en su primitiva forma y úntese el bizcocho por toda la vuelta (por el exterior) con más de esa crema. Péguese en ella almendras tostadas y molidas.

Hecho esto, colóquese el bizcocho en una fuente con servilleta y procédase a formar los macarrones. Para esto se pone toda la crema de mantequilla al kirsch en una manga de pastelería provista de una boquilla más o menos ancha, según el tamaño que se quiera dar a los macarrones. La boquilla se colocará vertical en el mismo centro del bizcocho y a una altura de cinco centímetros, pues no conviene que caiga de alto para que conserve bien la forma, y se va apretando la manga esparciendo la crema, dándole la forma como si fueran macarrones largos; se abombarán un poco en el centro; el bizcocho ha de quedar bien cubierto.

Se esparcerá por encima un poco de praliné rallado y pasado por un tamiz fino, para imitar el gratinado.

Se colocarán dos asas al bizcocho, sean de praliné, sean de pasta quebrada (véanse *Observación sobre los tres postres de imitación, Huevos al plato*, etc).

NOTA.—Este postre, como todos los hechos a base de crema de mantequilla, han de conservarse en un sitio fresco para que no se ablande.

* * *



Receta segunda. Compónese de una cazuela hecha con pasta azucarada, rellena con crema pastelera, imitando la forma de los macarrones, y espolvoreada con praliné de avellanas molidas para simular el gratinado.

CANTIDADES (para 6 ó 7 personas).—Para la pasta azucarada: 150 gr. de harina, 50 gr. de mantequilla, 35 gr. de azúcar, un huevo, 3 cucharadas de agua, un poco de corteza de limón rallado, una pizca de sal.

Para el praliné: 50 gr. de avellanas mondadas, 50 gr. de azúcar.

Para la crema: 200 gr. de mantequilla, 125 gr. de azúcar, 3 yemas de huevo, 25 gr. de harina y una vara de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Hágase la pasta azucarada; para esto, pónganse encima de un mármol 150 gr. de harina formando un círculo; en el centro échense un huevo, 50 gr. de mantequilla, 35 gr. de azúcar, tres cucharadas de agua, raspaduras de corteza de limón y una pizca de sal fina; mézclese, primero con una cuchara de madera, y luego con las manos, hasta obtener una pasta compacta; espolvoréese el mármol con un poco de harina; estírese esta pasta con un rollo, dejándola a medio centímetro de grueso; fórrese con ello un molde de bizcocho bajo y más ancho que alto (en forma de tartera), previamente untado con mantequilla.

Con la pasta restante póngase una franja todo alrededor para que el borde resulte más sólido, y además, para que quede bien pegado, se moja la pasta con un poco de agua.

Con otro poco de pasta restante fórmense dos asas, que se pegarán una vez tamizado.

Con la punta de un cuchillo pequeño hágase un adorno en el mismo borde de la pasta imitando un festón. Con las puntas de un cuchillito fino háganse unas pinchadas en el fondo de la pasta y a continuación llénese el interior hasta el mismo borde con alguna legumbre seca (garbanzos, judías o guisantes); métase al horno, colocando las asas al lado, encima de una hoja de lata untada con mantequilla; cuézase por espacio de quince o veinte minutos, hasta que quede todo de un bonito color dorado; retírese entonces del horno; sáquense las legumbres; si estuviera poco hecha aún la pasta, vuélvase a meterla al horno durante unos minutos más. En buen punto quítese la pasta de dentro del molde con mucho cuidado para no romperlo, colocándolo en una fuente con servilleta.

*Crema pastelera a la mantequilla.*—Pónganse en una cacerola la mantequilla, las tres yemas de huevo, 125 gr. de azúcar, 25 gr. de harina y mézclese bien, dilúyase con la leche previamente hervida con la vainilla, arrímese al fuego y cuézase, revolviéndolo con un batidor hasta obtener una crema espesa, y déjese enfriar.

Con el azúcar y las avellanas mondadas hágase un praliné (véase *Praliné*); seguidamente échese encima de un mármol untado con unas gotas de aceite de almendras dulces y, una vez frío, múelase, rállese o macháquese en el mortero hasta ponerlo en polvo; resérvese.

*Presentación del postre.*—Póngase la crema en una manga con boquilla lisa del tamaño de un macarrón mediano; se va apretando la manga esparciendo la crema en la fuente de pasta, dándole la forma como si fueran macarrones largos (véase la receta anterior).

El praliné molido se pasa por un tamiz fino, espolvoreando los macarrones para imitar al gratén.

Las asas se mojan sus puntas con un poco de azúcar a punto de caramelo y se pegan a la cazuela de los macarrones.

**Patatas de chocolate.**

Compónese de un fondo de bizcocho relleno con mermelada de albaricoque (u otra mermelada cualquiera, envuelta de pasta de almendras al chocolate y moldeadas en forma de patatas alargadas).

CANTIDADES.—Para los bizcochos: 150 gr. de azúcar, 100 gr. de harina, 4 huevos, 10 gr. de azúcar avainillado.

Para la pasta de almendras: 125 gr. de almendras molidas, 375 gr. de azúcar, 25 gr. de glucosa, $^1/_2$ decilitro de chocolate superior.

Mermelada de albaricoque (u otra cualquiera, con tal que sea espesa) y kirsch.

Unas cuantas almendras mondadas.

NOTA.—Como las patatas se hacen con la misma pasta que los bizcochos de espuma. para abreviar se podrán adquirir éstos en una pastelería.

Los rellenos podrán variarse poniendo en vez de mermelada cualquier otro preparado: dulce de yema dura, crema de mantequilla al chocolate, al franchipán, al praliné, etc.

PROCEDIMIENTO.—Con la pasta de bizcocho confecciónense unos bizcochitos de 10 cm. de largo, exactamente igual que los bizcochos de espuma (mírese *Bizcochos de espuma*).

La pasta de almendras se confecciona lo mismo que el mazapán (mírese *Mazapán*), agregándole después de hecho el chocolate (éste se pondrá a derretir con una cucharada de agua). Esta pasta de almendras ha de quedar flexible; por tanto, trabájese con la mano encima de un mármol hasta suavizarla, añadiéndole, si es necesario, un poco más de almíbar; ha de envolver bien los bizcochos sin quebrarse.

La mermelada se pasará por un tamiz, y con más azúcar se le dará unos cuantos hervores hasta espesarla, se perfumará con kirsch y se dejará enfriar.

*Confección de las patatas.*—Los bizcochitos, una vez fríos, se ahuecan por debajo; se rellenan con el relleno preparado y se pegan de dos en dos; luego se afinan un poco con un cuchillo afilado para dejarlos todos de una forma y tamaño.

Cójase la mitad de la pasta de almendras; póngase encima de una tabla bien espolvoreada con azúcar glas; espolvoréese igualmente la pasta (no ha de pegar ni al rollo ni a la pasta). Extiéndase hasta dejarla muy delgada. Humedézcase toda la superficie con un poco de almíbar muy espeso. Trínchese toda la plancha en trozos cuadrados (estos trozos han de envolver perfectamente los bizcochos rellenos). Una vez cortados los cuadrados colóquense los bizcochos en el borde y enróllense en ella; ha de quedar justa la envoltura, soldando bien la juntura y recortando todo lo sobrante. Hágase rodar cada patata entre las palmas de las manos; a continuación píntense con más almíbar y échense encima de una hoja de papel, en la que se habrá puesto una buena cantidad de chocolate en polvo. Cójase la hoja por sus extremidades y hágase rodar la patata hasta dejarla bien envuelta; colóquense a medida encima de una rejilla.

Extiéndase más pasta de almendras y confecciónense más patatas hasta terminar.

NOTA.—Se ha de proceder con viveza para que no se seque la pasta de almendras, pues entonces, en vez de envolver el bizcocho, se romperá; si esto sucediese, habría que suavizarla, trabajándola con las manos y agregándole, si fuese necesario, unas gotas de almíbar.



Si se rompiera desde el principio sería que estaba demasiado dura y habría que agregarle más almíbar. Los recortes de pasta se recogen y se vuelven a juntar y a utilizar de nuevo.

Con un palito cortado en punta háganse unos huequecitos en la superficie de las patatas. En algunos de los agujeritos incrústense unos trocitos de almendras para imitar los brotes. Sírvanse en una fuente cubierta con una servilleta.

# CAPÍTULO XIX

# Pastas y pastitas

## Elaboración de las pastas

NOTA EXPLICATIVA.—Por regla general, la confección de las pastas no es tan estricta como la del hojaldre, por ejemplo, pues lo esencial es que la masa quede fina y bien aglomerados los ingredientes, sin que tenga importancia el orden en que se vayan incluyendo; sin embargo, salvo indicación contraria, será preferible no agregar las claras hasta el final.

## Manera de abrillantar las pastas

Generalmente se abrillantan las pastitas; para esto se recomienda la goma arábiga y la leche azucarada.

Lo más corriente es la goma arábiga, la cual se aplica a las pastas en el momento de sacarlas del horno. La goma se disuelve en un poco de agua; como lo decimos, se da un brochazo en cada una con un pincel previamente mojado en la disolución, y al secarse abrillanta las pastas.

También se emplea la leche azucarada a razón de una cucharada de azúcar por tres de leche hirviendo; se le da un hervor y se utiliza como lo hemos explicado para la goma.

**Lenguas de gato.**

CANTIDADES.—100 gr. de harina, 100 gr. de azúcar molido, un decilitro de nata de leche, 2 claras de huevo, $^1/_2$ palo de vainilla, una cucharada de azúcar avainillado.

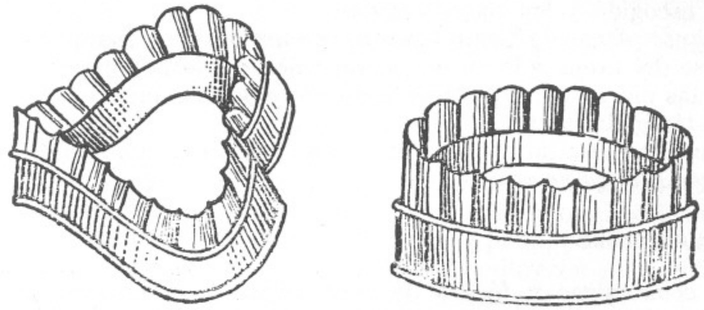
PROCEDIMIENTO.—Pásese la harina por el cedazo, colóquesela en la mesa en círculo ancho, échense en el hueco la nata, el azúcar y la vainilla. Mézclense éstos sin tocar a la harina, bátanse dos claras a punto de nieve, agréguense a lo demás, mézclese bien y amásese con la harina hasta confeccionar una masa fina.

Llénese con ella una manga de pastelería (1), a la que se habrá adaptado una boquilla redonda y bastante ancha, y en una placa de pastelería, lige-

(1) Véase *Manga de pastelería.*



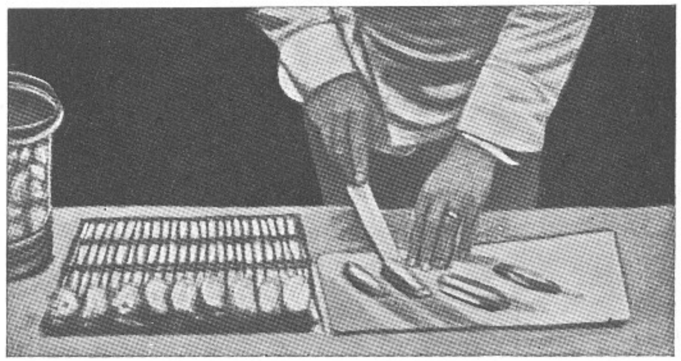
ramente untada con mantequilla, márquense (1) las lenguas de gato, depositando en ella montoncitos de masa de unos cinco centímetros de ancho,



Cortapastas

colocándolos bastante distanciados para que no se peguen unos con otros, pues anchan al cocer.

(Parecerá más fácil marcar las pastitas a cucharadas, pero tomándole la maña a la manga se adelanta mucho más, sacándolas más perfectas.)



Lenguas de gato

Háganse cocer a horno fuerte para que anchen lo menos posible.

En cuanto estén retírense de la placa con cuidado, pues se rompen con facilidad.

Para desprenderlas de la placa pásese por debajo de ellas un cuchillo.

* * *

Segunda fórmula.

CANTIDADES.—125 gr. de azúcar molido, 125 gr. de mantequilla fina, 125 gr. de harina, 3 claras de huevo, vainilla o raspaduras de corteza de limón al gusto.

Tiempo necesario: Veinte a treinta minutos.

(1) Véase *Marcar.*

PROCEDIMIENTO.—Bátanse las claras a punto de merengue. (Mírese *Claras de huevo.*)

Mézclese la harina con el azúcar, añádase la mantequilla ablandada, el perfume escogido y las claras batidas.

Ténganse placas de horno ligeramente untadas con mantequilla.

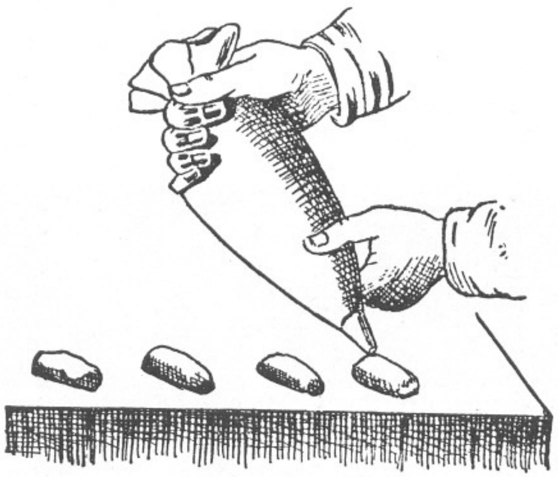
Échese del preparado en una manga de pastelería y márquense las lenguas en las placas (si no se tiene costumbre de la manga viértase a cucharadas en tiras alargadas).

Háganse cocer a horno flojo por espacio de unos diez minutos.

(Mírese *Manga de pastelería.*)

**Tejas de avellanas.**

Muy económicas y fáciles de confeccionar; consérvanse buenas por mucho tiempo cuidando de guardarlas en cajas que cierren bien.



Manga de pastelería

CANTIDADES (suficientes para 5 docenas de tejas).—200 gr. de avellanas mondadas y tostadas, 200 gr. de azúcar molido, 180 gr. de harina, 2 huevos enteros, 2 yemas de huevo, 2 cucharadas de agua de azahar (o, si gusta, corteza de limón rallada).

PROCEDIMIENTO.—Quítense las cáscaras de las avellanas, pónganse en agua hirviendo para mondarlas fácilmente; después de mondadas, séquense con un trapo y métanse en el horno hasta tostarlas. Pésense y muélanse hasta ponerlas en pasta fina.

Si no se dispone de máquina de moler macháquense en el mortero, añadiéndoles azúcar; váyanse pasando a medida por un pasador de tela metálica, volviendo a machacar lo que no haya pasado.

Mézclense con el azúcar y harina, añadiendo primero los dos huevos enteros (yemas y claras), y en seguida las dos yemas y el agua de azahar.

Con una cuchara muévase el preparado hasta mezclar bien sus componentes, pero cuidando de que no se ponga espumoso.



Úntese con mantequilla, espolvoreándola además con harina, una placa de horno, y en ella váyase depositando un poco de masa, dándole forma ovalada, colocando algo distanciadas las tejas para que no se peguen luego unas con otras.

Métanse a cocer a horno fuerte por espacio de unos cinco minutos. (Es suficiente, pues han de ser muy delgadas.)

Si se hacen en cantidad háganse cocer en varias veces.

*Las tejas.*—En la misma puerta del horno modélense, dándoles la forma de una teja.

Pásese por debajo de cada óvalo la hoja de un cuchillo; una vez desprendido cada óvalo péguese en el rollo de pastelería, apoyando la mano para curvarlo. Todo ello habrá que hacerlo muy de prisa, pues una vez frías no se curvan y se rompen si se aprietan, pues se endurecen en seguida, siendo lo más práctico el hacerse ayudar por una o más personas.

NOTA.—Antes de hacer otra vez uso de la placa déjesela enfriar, o, más rápidamente, mójesela *por el revés* con agua fría; el derecho se raspará solamente con un cuchillo, volviendo a untarlo con mantequilla y a espolvorearlo con harina.

**Tejas de almendras.**

Confección facilísima.

CANTIDADES.—150 gr. de almendras mondadas, 150 gr. de azúcar molido, 15 gr. de harina, 3 claras de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Escáldense por espacio de unos minutos las almendras, móndense, pésense, ábranse en dos pedazos y cada mitad córtese en tiritas sumamente delgadas.

Métanse éstas unos minutos en el horno hasta secarlas, cuidando no se tuesten.

Séquese igualmente la harina y déjesela enfriar.

Pónganse en un barreño las claras y el azúcar. Bátanse con una cuchara hasta ponerlo espumoso, añádase primero la harina y en seguida las almendras.

Váyanse depositando montones de masa sobre una placa de horno untada con mantequilla o con aceite de almendras dulces.

Colóquense bastante distanciadas para qne no se peguen unas con otras.

Háganse cocer a horno moderado, necesitando aproximadamente unos diez minutos.

Cuando están, se sacan del horno, se levantan las tejas con un cuchillo, aplicándolas a medida en el rollo de pastelería para curvarlas; aplíquense cinco o seis a la vez. Como las tejas se endurecen en el acto, reemplácense en seguida por otras tantas. Conviene hacerse ayudar.

**Tejas con limón y naranja.**

CANTIDADES.—125 gr. de almendras molidas, 125 gr. de azúcar molido, 50 gr. de harina, 60 gr. de corteza de naranja confitada, 2 claras de huevo, una yema de huevo, un limón.

NOTA.—Si las almendras han de molerse en casa mírese la receta *Almendras.*

PROCEDIMIENTO.—Píquese con el machete, pero no muy fina, la corteza de naranja confitada.

Pónganse en un barreñito las almendras molidas, la corteza de naranja confitada picada, el azúcar, las claras, las yemas y la corteza del limón rallada; mézclese bien. Agréguese la harina en dos o tres veces.

Para todo lo demás hágase exactamente como lo hemos explicado en la fórmula de las *Tejas de avellanas.*

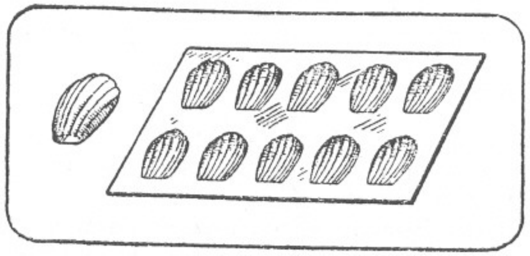
**Magdalenas.**

CANTIDADES.— 270 gr. de mantequilla, 250 gr. de azúcar molido, 250 gramos de harina, 6 huevos, una copita de ron, la cuarta parte de la corteza de un limón.

PROCEDIMIENTO.—Empléense moldecitos pequeños en forma de concha, o si no, háganse en cajitas de papel.

Los moldes se untan con mantequilla; las cajitas no.

Pónganse en un cacharro hondo y previamente entibiado los huevos, el



Moldes para magdalenas y pastelillos

azúcar y las raspaduras de limón; bátase la mezcla por espacio de veinte minutos hasta ponerla muy esponjosa.

Añádase entonces el ron, batiéndolo otro poco más.

Añádase la mantequilla semilíquida, *pero fría,* y la harina, moviendo despacio el preparado con *la espátula.*

Una vez bien mezclados viértase en los moldes o en las cajitas, pero sin llenarlos del todo. Háganse cocer a horno un poco fuerte.

Si se hacen en moldes vuélquense en la rejilla, espolvoreándolas con azúcar glas. No se sacan de las cajitas de papel.

* * *

Segunda fórmula.

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar molido, 250 gr. de mantequilla, 250 gr. de harina, 6 huevos; aromatícese a capricho.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en una vasija honda y previamente templada el azúcar y las yemas, bátase la mezcla con una cuchara por espacio de unos minutos; añádanse las seis claras y bátase hasta ponerla bien esponjosa.

Agréguense entonces el perfume escogido (vainilla, ron, corteza de limón, etc.), la harina pasada por el cedazo y la mantequilla, que ha de estar a medio derretir, pero no caliente.

Sígase para todo lo demás la primera fórmula de las *Magdalenas.*

NOTA.—Hágase derretir la mantequilla al baño de maría con agua no muy caliente, empleándola en cuanto esté medio derretida.



**Magdalenas rellenas de dulce.**

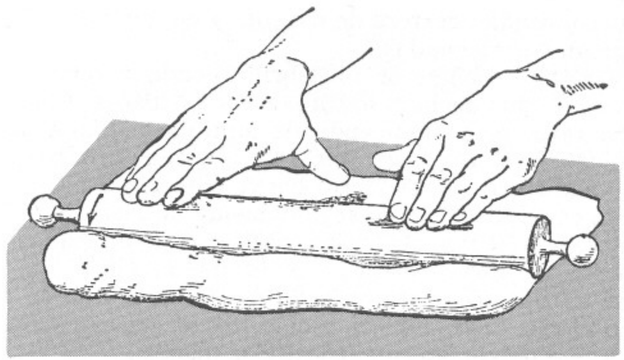
CANTIDADES.—250 gr. de mantequilla, 250 gr. de harina, 250 gr. de azúcar molido, 10 huevos, un pellizco de sal; aroma, limón, ron o agua de azahar, al gusto; mermelada de fresa muy espesa para rellenarlas, jarabe de fresa para bañarlas.

NOTA.—Podrán rellenarse igualmente con dulce de albaricoque, piña, etc.

PROCEDIMIENTO.—Córtese en pedacitos la mantequilla y caliéntese hasta ponerla semilíquida.

Pónganse en una vasija la harina, el azúcar, la sal y los huevos, y *sin batirlo* mézclese con la espátula, añádase la mantequilla y aromatícese a capricho.

Píntense los moldecitos con mantequilla derretida, viértase en ellos del preparado hasta las dos terceras partes y háganse cocer a horno fuerte.



Cómo se ha de extender una masa

Vuélquense las magdalenas en la rejilla, y una vez frías, córtense con el cuchillo hasta que queden bien derechas.

Hágase un agujerito en cada una de ellas, llénese con un poco de dulce *muy* espeso de fresa y cúbranse con un baño de jarabe de fresa.

**Magdalenas de Commercy.**

CANTIDADES (para unas 15 personas).—125 gr. de harina, 125 gr. de mantequilla, 150 gr. de azúcar molido, 2 huevos (grandes), $^1/_4$ de corteza de limón, una cucharada de azúcar avainillado, un poco de mantequilla para untar los moldes.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un lebrillo la harina y el azúcar; después de bien mezclados métanse en el horno; una vez caliente sáquese, añádase un huevo, bátase el preparado con una cuchara por espacio de diez minutos (hasta ponerlo espumoso). Déjesele en reposo en sitio caliente por espacio de una hora.

Añádanse entonces la corteza rallada de *limón,* el *azúcar* avainillado y el segundo *huevo;* bátase la mezcla por espacio de seis minutos y añádase la mantequilla derretida.

(Hágase derretir la mantequilla al baño de maría y luego espérese a que esté fría para verterla al preparado.)

Una vez confeccionada la masa déjese en reposo al *fresco* por espacio de una hora. Ténganse moldecitos especiales en forma de conchas, úntense ligeramente con mantequilla derretida, viértase en ellos del preparado, cuidando de no llenarlos del todo.

Háganse cocer a horno fuerte por espacio de unos veinte minutos.

**Magdalenas Tere.**

Riquísimas magdalenas con frutas confitadas.

CANTIDADES.—500 gr. de harina fina, 50 gr. de azúcar molido, 500 gr. de mantequilla, 400 gr. de frutas confitadas, 6 yemas de huevo, 6 huevos enteros, una cucharadita de polvos ingleses, azúcar glas para espolvorearlas.

NOTA.—Estas magdalenas se hacen sea en moldecitos, sea en cajitas de papel; los moldecitos se untan con mantequilla; las cajitas no.

Las frutas confitadas, corteza de naranja y de limón, calabaza, guindas, etcétera, se pican muy menudas.

PROCEDIMIENTO.—Échese en un lebrillo hondo y entibiado la mantequilla y bátase con una cuchara hasta ponerla espumosa. Añádase el azúcar y bátase otro rato, pero empleando de aquí en adelante un batidor de alambre. Añádase a la vez una yema y un huevo entero, bátase otro rato, vuélvanse a añadir otra yema y otro huevo entero y a batir, y así sucesivamente hasta concluir. Añádase seguidamente la harina mezclada con los polvos Royal y, por último, las frutas confitadas bien picadas.

(Para que resulte fina la masa ha de batirse mucho.)

Deposítese un poco de masa en cada moldecito o caja de papel y cuézanse a horno fuerte. Si se emplean moldecitos se vuelcan sobre la rejilla, y para servirlas se espolvorean con azúcar glas (lustre).

**Chéster-Cakes.**

Pastitas con queso, muy fáciles de hacer y muy apetitosas.

CANTIDADES.—200 gr. de harina, 200 gr. de mantequilla, 200 gr. de queso de Chéster, sal al gusto, pimienta blanca molida al gusto, una pizca de pimienta de Cayena.

PROCEDIMIENTO.—Rállese el queso. Pásese la harina.

Amásense todos los componentes y hágase una masa fina.

Envuélvase la masa en una servilleta ligeramente humedecida con agua fría y déjese en reposo al fresco cuando menos una media hora.

Échese el preparado en un mármol empolvado con harina, espolvoréese igualmente la masa, aplanándola con el rollo hasta ponerla muy delgada.

Córtese en pedacitos muy iguales, estrechos y largos y háganse cocer a horno moderado en placas untadas con mantequilla y empolvadas con harina. Sírvanse calientes. (Si se han enfriado, recaliéntense.)

**Chéster-Cakes rellenos.**

Confecciónanse exactamente como los anteriores; pero antes de meterlos en el horno pínchense de parte a parte con un cuchillo y cuézanse a horno moderado.



Untense en el momento de enviarlos a la mesa con un preparado confeccionado con 100 gr. de mantequilla y 100 gr. de queso rallado, pegándolos de dos en dos.

NOTA.—Como la mayoría de las pastas, los chéster-cakes han de retirarse inmediatamente de las placas.

**Hojaldrillos con queso (Savouries).**

CANTIDADES.—200 gr. de harina, 125 gr. de mantequilla, 70 gr. de queso de Gruyère (muy seco), una cucharadilla escasa de sal, un decilitro de agua, una pizca de mostaza inglesa en polvo.

PROCEDIMIENTO.—Amásense la harina, la mantequilla, la sal y la mostaza, y añadiendo el agua necesaria confecciónese una masa fina; échese ésta en un plato empolvado con harina y téngase en reposo al fresco unos 15 minutos.

Rállese el queso (de aquí en adelante se espolvoreará la mesa y la masa con queso rallado).

Póngase la masa sobre el mármol espolvoreado con queso; esta vez espolvoréese la masa con harina y aplánese con el rollo hasta confeccionar una tira de 45 cm. de largo por 21 ó 23 de ancho; espolvoréese con queso y dóblesela en tres.

Retírese la masa, espolvoréese la mesa con queso, vuélvase a colocar la masa, haciéndola girar como es costumbre para el hojaldre y volviéndola a doblar en tres.

Hágase lo mismo otras dos veces (cuatro en total).

Córtese la masa en dos, espolvoréese con queso y estírese cada mitad hasta confeccionar dos tiras de 12 cm. de ancho y del espesor de una moneda de 10 céntimos.

Píntense las dos tiras con leche fría.

Córtense con un cuchillo afilado tiras de un centímetro de ancho, depositándolas en una placa de horno rociada con agua.

Háganse cocer a horno fuerte por espacio de unos quince minutos, cuidando de que no se quemen. Al cocer se estrechan y triplican de altura.

Sírvanse calientes (se podrán recalentar).

**Polvorones sevillanos.**

CANTIDADES.—750 gr. de harina, 375 gr. de manteca de cerdo, 150 gramos de azúcar molido, una o dos copitas de aguardiente, 2 cucharadas de canela en polvo, azúcar glas para espolvorearlos abundantemente.

PROCEDIMIENTO.—Séquese la harina en el horno, cuidando de que no se tueste (revuélvase de vez en cuando si es necesario). Déjese enfriar *completamente* antes de emplearla.

Pónganse en un lebrillo la manteca (muy pura y fresca) y el azúcar molido y bátase hasta ponerlo espumoso. Añádase el aguardiente, la canela y en seguida la harina, agregándola primero a cucharadas y después a puñados.

Échese entonces en la mesa, amásese con ambas manos (bien refrescadas antes con agua de la fuente), y una vez la masa en punto déjesela en reposo al fresco por espacio de unos veinte minutos.

Mientras tanto, prepárense las placas. Engrásense, alísense con un trapo y empólvense con harina, reservándolas al fresco.

Espolvoréese la mesa con harina, échese la masa, aplánese con el rollo hasta dejarla del espesor de un centímetro, recórtense del tamaño que se quiera, colocándolos a medida en las placas.

Hágase cocer a horno *muy fuerte*.

Cuando estén (cuando se deshagan en la boca) retírense con cuidado de las placas, espolvoreándolos abundantemente con azúcar glas.

Para conservarlos envuélvanse en papeles de seda.

**Mantecadas salmantinas.**

Cantidades.—350 gr. de harina, 200 gr. de manteca de cerdo, 150 gr. de azúcar glas (lustre), un vaso (de los de vino) de vino de Jerez.

Háganse exactamente como los *Polvorones sevillanos*.

Si gusta más, reemplácese el vino por una copita de aguardiente.

**Mantecadas de El Escorial.**

Cantidades.—500 gr. de harina, 250 gr. de manteca de cerdo, 125 gr. de azúcar glas, un huevo, un pellizco de sal, canela molida, azúcar glas para espolvorearlas.

Procedimiento.—Métase la harina en el horno desparramada en una tartera y séquese bien, sin que tome color, y amásense con los demás ingredientes hasta que no se pegue a las manos. Espolvoréese la mesa y la masa con harina y estírese con el rollo; córtese en discos, pónganse éstos en latas de horno y métanse en el horno, cociéndolos con calor regular hasta que se doren. Espolvoréense con azúcar glas. Para conservarlas envuélvanse en papeles de seda.

**Polvorones de almendras.**

Cantidades.—500 gr. de harina, 500 gr. de manteca de cerdo, 500 gr. de azúcar glas, 300 gr. de almendras (tostadas y molidas), una cucharada de canela en polvo.

Procedimiento.—Tuéstese un poco de harina en el horno.

Tuéstense las almendras y muélanse en polvo fino (mírese la receta de las *Almendras*).

Pásese la harina por un cedazo encima de la mesa, hágase un círculo, pónganse en el centro el azúcar, las almendras, la manteca y la canela. Amásese hasta que quede fino.

Aplánese la masa con el rollo, y con un cortapastas redondo y pequeño córtese en discos; colóquense sobre placas, cociéndolos a horno flojo.

Cuando estén fríos espolvoréense con más azúcar glas.

**Mantecados de piñones.**

Cantidades.—250 gr. de manteca de cerdo, 250 gr. de azúcar molido, 190 gr. de piñones molidos, 2 huevos, harina la necesaria.

Procedimiento.—Amásese todo sobre la mesa, añadiendo harina hasta que la masa quede dura y pueda estirarse con el rollo sin pegarse.

Afínese la masa hasta dejarla del espesor del canto de un duro, córtese en discos pequeños y cuézanse a horno caliente; espolvoréense con azúcar glas.



**Harinados de canela.**

Cantidades.—254 gr. de harina, 125 gr. de manteca de cerdo, 125 gr. de azúcar glas, una cucharada muy llena de canela en polvo.

Procedimiento.—Séquese la harina en el horno, *sin que se tueste* (para esto échese en una tartera, métase en el horno y de vez en cuando revuélvase con una cuchara), y déjese completamente enfriar.

Júntense todos los componentes y amásense con la mano.

Aplánese un poco la masa, recórtense gorditos los harinados y cuézanse a horno fuerte.

Cuando están se sacan del horno, se retiran con cuidado de la placa para que no se rompan y se espolvorean con azúcar glas.

Para conservarlos envuélvanse en papeles de seda.

**Sablés.**

Observación sobre los sablés.—Los sablés son unas pastas muy finas, cuya manipulación requiere ciertos cuidados, pues la pasta no ha de tomar correa, por cuyo motivo requiere una elaboración rápida y poco *sobo*, y para aflojarla antes de moldear los sablés es conveniente dejarla reposar desde una hasta cinco o seis horas (según el estado de la pasta). Cuando se vaya a utilizarla, para mayor seguridad se hará un hoyo en el centro con la punta del dedo; si la pasta está floja, es decir, como debe de estar, la señal hecha con el dedo perdurará, borrándose inmediatamente si tiene correa; en este caso habrá que dejarla reposar por más espacio de tiempo (con una pasta correosa no resultarán buenos los sablés).

**Sablés sencillos.**

Cantidades.—125 gr. de harina, 100 gr. de mantequilla, 60 gr. de azúcar glas (lustre), una yema de huevo, una cucharada de agua fría y un buen pellizco de azúcar avainillado.

Procedimiento.—Pásese la harina por un tamiz, mézclese con el azúcar, colóquese en círculo sobre una mesa, en el centro póngase la yema de huevo, la cucharada de agua fría, la mantequilla partida en trocitos y el azúcar avainillado; mézclense bien primero los ingredientes del centro y luego júntense con la harina, cogiendo todo a puñados y apretando la mano para que, escapando por entre los dedos, se afine bien (todo esto se hará rápidamente para que no tome correa, invirtiendo a lo sumo para todo el trabajo unos cinco o seis minutos).

Hecho esto, apelótese la pasta con ambas manos, póngase en un plato, cúbrase con un paño ligeramente humedecido y déjese reposar durante unos 45 minutos en un sitio fresco.

Una vez reposada la pasta colóquese encima de una mesa previamente espolvoreada con harina; espolvoréese también ligeramente por encima la pasta y estírese ésta con el rollo hasta dejarla a unos cinco o seis milímetros de grueso, subdivídase en discos pequeños y cada disco pártase por la mitad con un cuchillo fino.

Nota.—Procúrese no desperdiciar la pasta, pues si se vuelve a amasar y a estirar pierde delicadeza.

Cuézanse a horno moderado colocados sobre bandejas de horno ligeramente untadas con mantequilla; se han de hornear aproximadamente durante unos quince minutos y no han de tomar un color muy obscuro. Téngase cuidado al retirarlos de la placa para no romperlos, pues son muy frágiles.

No se dejarán en las placas, pues tomarían mal sabor; se quitarán inmediatamente de sacados del horno.

**Sablés de París.**

CANTIDADES.—250 gr. de harina de flor, 125 gr. de azúcar molido, 125 gramos de mantequilla fina, un huevo, un pellizco de sal, raspaduras de corteza de limón.

Tiempo necesario: unos cuarenta minutos.

PROCEDIMIENTO.—Échese a un barreñito el huevo, la sal y el azúcar, y con un batidorcito bátase la mezcla diez o doce minutos.

Colóquese sobre la mesa la harina en círculo. Viértase en medio el huevo batido, añádase la mantequilla y corteza de limón rallada, mezclándolo todo con la harina; amásese ligeramente hasta ponerlo fino.

Aplánese con el rodillo hasta dar a la masa el espesor del canto de un duro; córtese en cuadrados, y éstos por la mitad.

Colóquense en una placa untada con mantequilla y cuézanse a horno moderado.

Para que no adquieran mal sabor se retirarán en seguida de la placa.

**Sablés succès.**

CANTIDADES.—500 gr. de harina, 375 gr. de mantequilla, 200 gr. de azúcar glas, 2 yemas de huevo cocidas, 2 copitas de ron, 2 cucharadas de azúcar avainillado, una corteza de limón rallada.

PROCEDIMIENTO.—Cásquense los huevos, sepárense las claras (éstas se aprovecharán en cualquier otro preparado), échense las yemas *enteras* en agua hirviendo, háganse cocer hasta que estén duras y pónganse entonces en agua fría.

Cuando se han enfriado quítenseles el pellejito blanco que haya podido quedarles, aplástense y mézclense con un poco de mantequilla hasta ponerlas en pasta fina.

Rállese la corteza de un limón.

Tamícese la harina, colóquese sobre la mesa, sóbese un poco la mantequilla con la mano para ablandarla si lo necesita.

Mézclense todos los componentes de la pasta, sobándolos poco, y tritúrese dos veces (mírese *Trituración de las masas*), y déjese en reposo la masa por espacio de tres horas al fresco y tapada con una servilleta para que no se le haga corteza.

A su debido tiempo échese el preparado en un mármol, aplánese con el rollo hasta dejarlo del espesor de medio centímetro, pliéguese en dos o tres dobleces y vuélvase a estirarlos hasta dejarlo del espesor del canto de un duro. Córtense discos con el cortapastas, levántense con un cuchillo, deposítense en una placa de horno untada con un poco de mantequilla y pónganse a cocer a horno fuerte. Cerciórese de si están bien cocidos por ambos lados, dándoles, si es necesario, vuelta al final.

Levántense en seguida de la placa.



**Sablés de maíz.**

CANTIDADES.—500 gr. de harina de maíz, 250 gr. de harina de trigo, 375 gr. de azúcar molido, 375 gr. de mantequilla, 6 yemas de huevo, 3 claras de huevo, una cucharadita de sal.

PROCEDIMIENTO.—Pásense las dos harinas por el cedazo y mézclense bien en un barreño; añádanse la sal y el azúcar y mézclense; añádanse los huevos previamente batidos como para tortilla y amásense con lo demás.

Agréguese la mantequilla, manipulando poco la pasta y trabajándola muy de prisa al fresco.

Una vez confeccionada la masa déjese en reposo al fresco, cuando menos por espacio de una hora, y para que no se seque tápese con un plato o con un trapo.

Colóquese la masa sobre un mármol espolvoreado con harina, y como no conviene sobarla mucho, háganse tres porciones, estirándolas por separado con el rollo hasta un centímetro *escaso* de espesor. Córtense en discos con un cortapastas redondo o con un vaso, depositándolos a medida en una placa forrada con papel blanco. Háganse cocer a horno fuerte por espacio de unos veinticinco minutos.

**Sablés normandos.**

CANTIDADES (para unas 4 docenas).—500 gr. de harina, 250 gr. de azúcar, 250 gr. de matequilla, $^1/_2$ decilitro de leche cruda; aroma: canela, vainilla o agua de azahar.

Si se pone agua de azahar, la cantidad será de una cucharada; si vainilla, $^1/_2$ palo, y si canela en polvo, un poco.

NOTA.—Estas pastas son finísimas, pero requieren ciertos requisitos para resultar buenas. La masa hay que trabajarla muy de prisa y manipularla poco, y la mantequilla es imprescindible que esté muy dura (en verano se la tendrá metida en hielo hasta el momento de emplearla).

Es necesario que el operador tenga frescas las manos; antes y mientras la manipulación se las mojará varias veces con agua fría.

PROCEDIMIENTO.—Colóquese la harina sobre la mesa en círculo ancho. En medio pónganse *todos* los demás ingredientes.

Únanse éstos muy de prisa, *sin amasarlos*, juntándolos con la harina, y como la masa queda ordinaria, tritúrese hasta ponerla fina. (Mírese la receta *Trituración de las masas*.)

Recójase la masa, envuélvase en un trapo algo humedecido con agua fría y déjesela en reposo al fresco *cuando menos* por espacio de media hora.

Échese la masa en una mesa empolvada con harina, espolvoréese igualmente la masa y aplánese con el rollo hasta dejarla del espesor de poco más que el canto de un duro. Con el cortapastas o con un vaso recórtense los sablés en forma de discos pequeños con o sin piquitos en el borde.

Colóquense a medida en una placa de pastelería ligeramente engrasada con mantequilla.

Recójanse los recortes de masa, rocíense ligeramente con unas gotas de agua y, cuidando de no sobarla mucho, aplánese de nuevo y recórtense sablés hasta dar fin con ella.

Si se quiere se harán unos dibujos encima.

Para que no se endurezcan háganse cocer a horno fuerte, para y que

no adquieran mal sabor han de retirarse en seguida de la placa, pasándolos un cuchillo por debajo para desprenderlos. Pónganse en la rejilla, y para conservarlos guárdense, una vez fríos, en cajas de hojalata.

**Sablés del Touquet.**

CANTIDADES.—250 gr. de mantequilla, 125 gr. de almendras molidas, 125 gr. de azúcar glas (lustre), 185 gr. de harina de trigo, 75 gr. de harina de maíz, una cucharada de azúcar avainillado, una cucharadita de sal fina, 1/2 decilitro de ron.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en un barreñito la mantequilla, revuélvase con una espátula, y cuando esté en crema adiciónense el azúcar, las almendras, el ron y la cucharada de azúcar avainillado; bátase un poco, añádanse las dos harinas, previamente pasadas por un tamiz; mézclese bien, pero sin batirlo ni trabajarlo.

Colóquese esta pasta encima de un mármol (ha de ser precisamente un mármol), pliéguese la pasta tres veces sobre sí misma, déjese reposar en un sitio fresco durante dos horas bien cubierta con una servilleta.

Cuando sea la hora colóquese la pasta encima del mármol espolvoreado con harina; espolvoréese también por encima para que no se pegue (se espolvoreará lo indispensable), pues la harina pone ordinarios los sablés); advierto también que integrando mucha mantequilla se ha de trabajar la pasta en un local fresco y manipularla poco para que no se ablande.

A continuación estírese con el rodillo hasta dejarla a medio centímetro de grueso. Con un cortapastas ovalado córtese la pasta, procurando no desperdiciarla, pues los recortes, nuevamente amasados, enharinados y estirados, nos resultan tan buenos como la primera pasta.

Deposítense los sablés en placas de horno *sin engrasar* y cuézanse al horno a temperatura moderada hasta que hayan tomado un color dorado. Retírense pasándoles la hoja de un cuchillo por debajo y déjense enfriar en la rejilla.

NOTA.—Guardados en cajas de hojalata se conservan buenos durante mas de dos semanas.

**Sablés del Touquet rellenos.**

Se pegan de dos en dos untándolos con jalea de grosella derretida; luego se espolvorean bien con azúcar glas (con o sin vainilla).

NOTA.—Los sablés rellenos no se conservan.

**Polvorones de avellanas.**

Pastitas muy finas.

CANTIDADES.—500 gr. de harina, 300 gr. de mantequilla, 250 gr. de azúcar (molido o en trozos), 150 gr. de avellanas mondadas, 1/2 decilitro de nata de leche.

NOTA.—Las avellanas se tuestan ligeramente en el horno (apenas). Se frotan con las manos para que suelten el pellejito. Después se muelen con la máquina, y si no se posee máquina se machacan en el mortero, añadiéndoles pedazos de azúcar para que no hagan aceite. Se pasan, volviendo a machacar lo que no pasa. (Mírese la receta de las *Avellanas*.)



PROCEDIMIENTO.—Pásese la harina por el tamiz y colóquese sobre la mesa en círculo ancho; pónganse en medio el preparado de avellanas, la nata y la mantequilla.

Mézclense bien los ingredientes y en seguida agréguense con la harina (trabajándolo muy de prisa y con poco sobo).

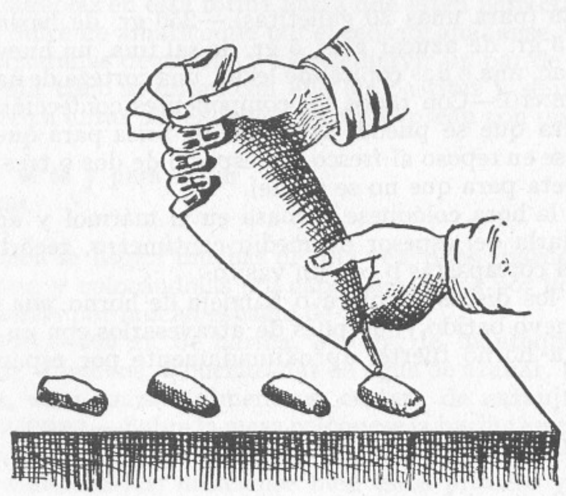
Envuélvase la masa en un trapo humedecido con agua y téngase durante media hora al fresco.

Córtense (dándoles más espesor) como las *Pastitas normandas* y háganse cocer igual.

**Pastitas Deauville.**

CANTIDADES.—250 gr. de harina, 100 gr. de azúcar molido, 100 gr. de mantequilla, 2 huevos. Raspaduras de corteza de naranja o limón y almendras enteras para adornarlas.

PROCEDIMIENTO.—Ciérnase la harina, colóquese encima de una mesa en forma de círculo; en el centro pónganse todos los ingredientes, menos las



Manga de pastelería

almendras; amásese hasta obtener una pasta fina, espolvoréese con harina la masa y la pasta y extiéndase con el rollo; córtense discos o cuadros, colóquense en placas de horno untadas con mantequilla píntense los discos (o los cuadrados) con huevo batido, colóquese una almendra en el centro de cada pieza y cuézanse al horno a temperatura moderada.

**Pastitas especiales.**

CANTIDADES.—180 gr. de azúcar glas, 80 gr. de almendras molidas, 60 gr. de mantequilla, 40 gr. de harina, 5 claras de huevo, una copita de kirsch, 1/2 frasco de dulce de albaricoque.

Si las almendras no se adquieren ya molidas, mírese en la fórmula *Almendras* cómo se han de mondar y moler.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse las almendras molidas en un barreñito, añádase una clara de huevo y mézclese; añádanse otra clara y el kirsch y vuélvase a mezclar.

Póngase a derretir la mantequilla al baño de maría, procurando que no se caliente.

Bátanse las otras tres claras a punto de nieve, mézclense con el azúcar y la harina, moviéndolas despacio con la espátula, y en seguida agréguense también la mantequilla y el preparado de almendras.

Con la manga de pastelería, y si no se tiene costumbre de ella, con una cuchara, váyanse depositando montoncitos de masa en una placa de horno ligeramente engrasada con mantequilla (los montoncitos no han de ser mayores que monedas de cinco céntimos) y háganse cocer a horno moderado por espacio de unos quince minutos.

Una vez doradas, retírense de las placas, úntense con dulce por el lado que pegaba con la placa, juntándolas de dos en dos.

**Portuguesitas.**

CANTIDADES (para unas 20 galletitas).—250 gr. de harina, 120 gr. de mantequilla, 25 gr. de azúcar glas, 5 gr. de sal fina, un huevo, una copita de kirsch o coñac, una o dos copitas de leche, una corteza de naranja rallada.

PROCEDIMIENTO.—Con todos los componentes confecciónese una masa lo más compacta que se pueda. Trabájese de prisa para que no se ponga correosa y déjese en reposo al fresco por espacio de dos o tres horas (tápese con una servilleta para que no se seque).

Cuando sea la hora colóquese la masa en el mármol y aplánese con el rollo hasta dejarla del espesor de medio centímetro, recórtese en discos pequeños con el cortapastas o con un vasito.

Colóquense los discos en placa o bandeja de horno, *que no se engrasa*, píntense con huevo batido y, después de atravesarlos con un cuchillo fino, háganse cocer a horno fuerte, aproximadamente por espacio de quince minutos.

**Pastitas de San Nicolás.**

Receta belga.

CANTIDADES.—250 gr. de harina, 250 gr. de azúcar moreno, 135 gr. de mantequilla, un huevo, un poco de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Se amasan todos los ingredientes hasta obtener una pasta fina que no se pegue a las manos. A continuación se estira con el rodillo y se subdivide en discos (empleando un cortapastas o la boca de un vaso de cristal) y se cuecen en el horno sobre placas untadas con mantequilla. Han de quedar bien doradas.

**Pastitas venecianas.**

Exquisitas pastitas que resultan mejores hechas de víspera.

Estas pastitas han de elaborarse al fresco, en mesa de mármol y sobándolas poco.

CANTIDADES.—250 gr. de harina, 225 gr. de mantequilla, 120 gr. de azúcar glas, 100 gr. de almendras molidas, 30 gr. de pistachos, 5 yemas de huevo, 2 ó 3 cucharadas de nata de leche cruda, azúcar avainillado o corteza de limón rallada al gusto, un pellizco de sal, $^1/_2$ frasco de dulce de albaricoque.



PROCEDIMIENTO.—Pásese la harina por el cedazo, colóquese en círculo ancho en el mármol y pónganse en medio todos los ingredientes, menos el dulce de albaricoque.

Mézclense primero los ingredientes del medio y júntese después la harina, *pero sin amasarlo.*

Póngase el preparado en un plato empolvado con harina y, *para que endurezca,* téngase en reposo al fresco cuando menos tres horas.

Espolvoréese el mármol con harina, póngase la masa, aplánese un poco con el rollo y córtese en discos muy pequeños y algo gruesos, pues anchan al cocer. Colóquense en una placa de horno ligeramente engrasada y espolvoreada con harina y háganse cocer a horno bastante fuerte por espacio de unos quince minutos.

Retírense de la placa y colóquense en la mesa. (Si las pastitas se han abombado algo, para rectificarlas la forma colóquese sobre ellas otra placa de horno, dejándolas en esta forma hasta que estén perfectamente frías.)

Pásese el dulce de albaricoque por el cedazo; añádanse, una vez pasado, un par de cucharadas de azúcar y hágase hervir un par de minutos.

Cuando está tibio se untan con ello las pastitas y se juntan de dos en dos. Se vuelven a untar por encima y se espolvorean con pistachos molidos.

**Pastitas para el té y para servir con helados.**

Aconsejamos se hagan muchas de una vez, pues guardándolas en cajas que cierren bien y colocándolas por capas separadas por hojas de papel, se conservan buenas por mucho espacio de tiempo.

CANTIDADES.—500 gr. de harina, 300 gr. de mantequilla, 300 gr. de azúcar molido, 4 huevos, 2 cucharadas de agua de azahar. Para adornarlas: unas guindas, unas cuantas almendras, corteza de naranja confitada, etc.

PROCEDIMIENTO.—Sobre la mesa colóquese la harina en un círculo ancho. En medio del círculo pónganse los demás componentes, menos lo que se tenga para adornarlas; mézclense bien éstos primero y atráigase luego la harina hacia el medio, hasta unirla toda. Amásese hasta ponerla fina, recójase la masa y déjese reposar un par de horas.

Se la aplana luego con el rollo hasta dejarla del espesor de un cent metro.

Con el cortapastas se la corta de la forma que se quiera (discos, triángulos, etc.), depositando a medida las pastitas en placas de horno ligeramente rociadas con agua fría. Se untan con huevo batido aclarado con unas gotas de agua y se cuecen a horno moderado.

Al sacarlas del horno se les da unas pinceladas de leche *muy azucarada* y se adornan colocando sobre cada pastita sea media almendra, sea media guinda o un pedacito de corteza de naranja confitada, etc.

**Galletitas María.**

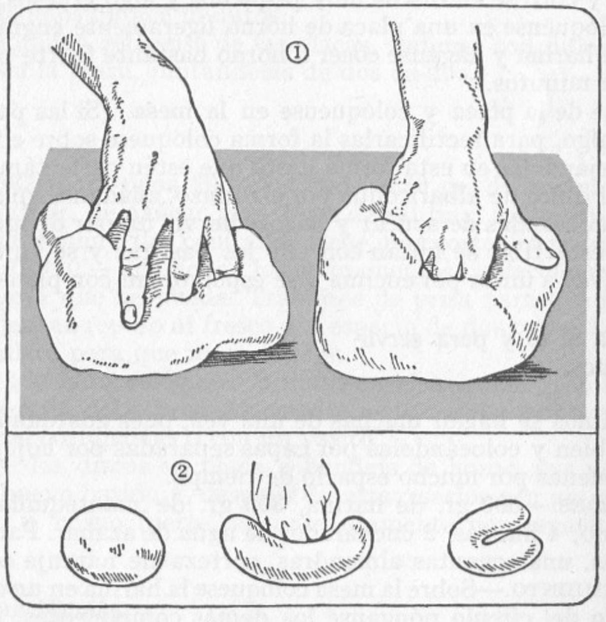
Estas galletitas, guardadas bien tapadas en caja, consérvanse buenas por espacio de muchos días; conviene, por tanto, hacerlas en gran cantidad, ya que, puestos a ello, un poco más de labor no supone nada. Pen-

sando confeccionarlas en gran escala, conviene hacerse con un cortapastas especial con la inscripción de MARÍA.

NOTA.—Aunque indicamos la mantequilla como ingrediente, se podrá substituir, cuando convenga, con buena manteca de cerdo.

CANTIDADES.—1 $^1/_2$ kg. de harina, 500 gr. de mantequilla, 500 gr. de azúcar, 3 huevos, 5 gr. de carbonato amoníaco, un poco de leche (la necesaria para que la masa quede fina).

PROCEDIMIENTO.—Con la harina, previamente pasada por un tamiz, hágase un círculo encima de la mesa o un mármol; en el centro pónganse




Amasijo de las masas

los ingredientes restantes, y *menos la leche*, mézclense bien y váyase añadiendo leche hasta ponerla en buen punto, procurando que la masa no tome cuerpo; para esto hay que trabajarla poco y de prisa (véanse *Modalidad de las masas* y *Triturado de las masas*).

NOTA.—El buen punto de las masas propias para pastitas es cuando ya no se pegue a las manos al apelotarla, y se comprueba si ha tomado cuerpo o no introduciendo en la bola de masa el dedo índice hasta la primera falange; si el agujero permanece, es señal de que está bien; si se borra, es que la masa tiene cuerpo y necesita de varias horas de reposo para perderlo.

Espolvoréese la masa y la mesa (o mármol) ligeramente con harina, y a continuación, con el rollo, extiéndase la masa hasta dejarla del grueso del canto de un duro (aproximadamente); con un cortapastas redondo con la inscripción MARÍA váyanse cortando las piezas; los recortes se vuelven a juntar, a estirar, cortando más discos hasta terminar.



Váyanse colocando en unas bandejas de horno ligeramente engrasadas y cuézanse en el horno hasta dorarlas. Retírense en seguida de las placas pasándolas por debajo un cuchillo de hoja flexible.

NOTA.—Para que resulten MARIA hay que disponer de un cortapastas con dicha inscripción; pero como esto no las mejora en nada, se podrán detallar lo mismo con cualquier cortapastas, redondo, cuadrado y ovalado, haciéndoles, si se quiere, un adorno en la superficie, unas estrías con las puntas de un tenedor o unos cuantos agujeritos con las mismas.

**Galletitas Fondantes.**

CANTIDADES.—200 gr. de harina floja, 50 gr. de mantequilla, 70 gr. de azúcar fino, 3 yemas de huevo, una pizca de sal fina, el perfume que se quiera (vainilla, limón, canela, etc.).

PROCEDIMIENTO.—Con la harina pasada por un tamiz hágase un círculo encima de la mesa o de un mármol; en el centro pónganse los demás ingredientes y amásese; cuando la masa no se pegue a las manos hágase una bola con ella.

Espolvoréese la mesa con harina; colóquese encima la masa; espolvoréese igualmente con harina para que no se pegue al rollo, y extiéndase hasta dejarla del grueso del canto de un duro y detállese en piezas con un cortapastas redondo u ondulado (los recortes se apelotan de nuevo, se estiran y se vuelven a cortar más piezas hasta terminar). Colóquense en placas de horno muy ligeramente engrasadas; píntense en la superficie con un poco de yema de huevo diluída en un poco de agua fría y cuézanse a horno caliente por espacio de ocho a diez minutos. Retírense en seguida de la placa.

**Galletitas inglesas.**

CANTIDADES.—375 gr. de harina, 250 gr. de mantequilla, 50 gr. de azúcar glas.

PROCEDIMIENTO.—Amásese todo junto hasta que la masa no se pegue a las manos. Espolvoréense la mesa y la masa y aplánese ésta con el rollo. Córtense galletitas de la forma y tamaño que se quiera.

Colóquense en una placa de horno ligeramente engrasada con mantequilla y háganse cocer a horno regular. No se espolvorean con azúcar glas.

**Pastitas especiales.**

CANTIDADES.—500 gr. de harina, 100 gr. de mantequilla, 150 gr. de azúcar molido, 6 yemas de huevo, un pellizco de sal.

NOTA.—Estas pastitas sólo llevan yemas; las claras se aprovecharán para confeccionar merengues, carmelitas, pasteles de plata, bizcochos pasiegos, etc.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónense exactamente como las *Pastitas normandas*.

**Pastitas de Ruan.**

CANTIDADES.—250 gr. de harina, 150 gr. de mantequilla, 25 gr. de azúcar glas (o molido muy fino), 5 gr. de sal (equivalente a una cucharadita), un huevo, 2 cucharadas de leche.

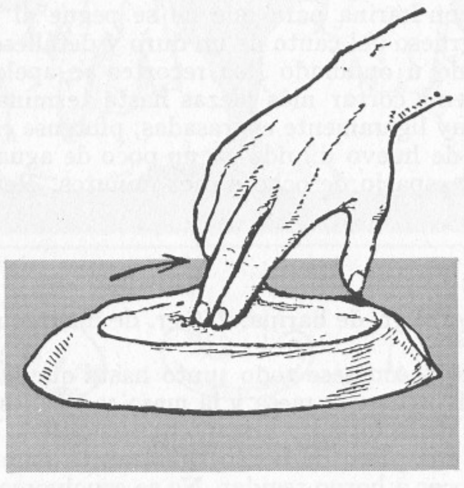
Estas pastitas se trabajan lo mismo que las *Pastitas normandas*.
Se diferencian solamente en que la masa tiene que descansar lo menos *una hora* y en que se les da más espesor (un centímetro).
Por lo demás, se cuecen y se recortan lo mismo.

**Pastitas Golo.**

CANTIDADES.—250 gr. de harina, 175 gr. de mantequilla, 175 gr de azúcar molido, 2 huevos enteros, 2 yemas de huevo, un polvito de sal, almendras picadas para espolvorearlas, un huevo batido para dorarlas (untar la superficie).

PROCEDIMIENTO.—Prepárense las almendras. Una vez sin cáscaras se echan en agua hirviendo para poderlas pelar. En cuanto se ve que fácilmente se desprenden del pellejito se escurren, se pelan, se secan y con un cuchillo se pican. Se reservan.

Se pasa la harina por tamiz para que resulte suelta. Se la coloca en montón sobre la mesa y se ahueca el centro. En el hueco se pone la man-



Colocación de la harina para unirla con los demás ingredientes

tequilla, el azúcar, los dos huevos enteros, las dos yemas y el polvito de sal (lo que se coge con dos dedos).

Con la punta de los dedos de la mano derecha se revuelven esos ingredientes, y una vez bien mezclados (la mantequilla, si está muy dura, antes de ponerla se habrá ablandado apretándola con la mano) se van uniendo con la harina y se amasa con las manos hasta confeccionar una masa fina.

Entonces se recoge la masa, se hace una bola con ella y se la deja reposar en sitio fresco, envuelta en una servilleta humedecida con agua fría, por espacio de media hora.

Empólvese la mesa y la masa con harina, aplánese con el rollo hasta dejar la masa del espesor de un centímetro, recórtese ésta como se quiera (en discos, cuadrados o triángulos), colocándolos a medida en una placa de horno previamente untada con mantequilla y espolvoreada con harina.



Hágase el traslado de las pastas pasándoles por debajo un cuchillo de hoja ancha, levantándolas luego de igual modo.

Úntense con huevo batido, espolvoréense con almendras picadas y háganse cocer a horno moderado. Quítense en seguida de la placa, pues si se dejan enfriar en ella cobran mal sabor.

**Galletitas bretonas.**

CANTIDADES.—500 gr. de harina, 250 gr. de azúcar molido, 250 gr. de mantequilla, 250 gr. de frutas confitadas, 125 gr. de almendras molidas, 3 huevos, una cucharada de azúcar avainillado.

NOTA.—Si las almendras no se adquieren ya molidas, mírese en la receta «Almendras» cómo se han de moler.

Las frutas confitadas (corteza de limón, de naranja, calabaza, guindas, peras, etc.) píquense muy menudas.

PROCEDIMIENTO.—Colóquese la harina sobre la mesa en círculo ancho; pónganse en medio todos los demás componentes. Júntense éstos primero, uniéndolos después con la harina; trabájese con fuerza la masa, pero por poco espacio de tiempo.

Recójase el preparado, límpiese la mesa, espolvoréese ésta con harina, también la masa, y aplánese con el rollo; córtense discos, colocándolos a medida sobre placas de horno ligeramente untadas con mantequilla.

Háganse cocer a horno fuerte, espolvoreándolas a medio cocer con azúcar glas para que queden bien brillantes. Retírense en seguida de las placas.

**Paletitos** *(Palets au miel).*

Pastitas muy finas con frutas confitadas; se pegan de dos en dos con miel blanca.

CANTIDADES.—250 gr. de harina, 125 gr. de azúcar fino, 125 gr. de mantequilla, 125 gr. de frutas confitadas, 5 gr. de sal, $^1/_2$ copita de ron, 4 yemas de huevo, miel blanca.

PROCEDIMIENTO.—Encima de un mármol colóquese la harina formando un círculo; en el centro pónganse todos los ingredientes indicados (las frutas confitadas partidas en trocitos menudos y puestos a remojar en el ron durante unos minutos). Amásese todo hasta obtener una pasta fina y compacta y déjesela reposar durante tres o cuatro horas puesta en un plato y tapada con otro. Terminado el reposo, espolvoréese con harina el mármol y la pasta, y con el rollo estírese ésta hasta dejarla del grueso del canto de un duro; córtese en discos de cinco centímetros de diámetro.

Pónganse en una placa ligeramente engrasada con mantequilla; píntense todos con leche y cuézanse al horno fuerte unos cuatro o cinco minutos.

Retírense del horno y déjense enfriar en la rejilla; ya fríos, júntense de dos en dos, pegándolos con miel blanca (bien espesa). Pónganse en una fuente con servilleta y espolvoréense con azúcar glas.

**Belgas (pastitas de levadura).**

CANTIDADES.—200 gr. de harina, 115 gr. de mantequilla, 100 gr. de azúcar corriente, 20 gr. de levadura prensada, un decilitro de leche y un pellizco de sal fina.

PROCEDIMIENTO.—Cójanse 150 gr. de harina, pásense por un tamiz y fórmese un círculo encima de un mármol; en el centro póngase la levadura diluída con la leche tibia y un pellizco de sal y mézclese con una cuchara de madera hasta obtener una pasta compacta; a continuación espolvoréese con harina; amásese con las manos, désele forma de bola y colóquese en una vasija. Tápese con un paño mojado en agua tibia, póngase en sitio templado y déjese unos veinte o veinticinco minutos; transcurrido este tiempo mézclensele 100 gr. de mantequilla derretida (no ha de hervir ni cocerse); vuélvase a trabajar para que quede otra vez una pasta fina, y seguidamente déjese encima de un mármol espolvoreado con harina nuevamente; amásese con las manos; fórmese con la pasta un pequeño cilindro del grueso de un dedo; espolvoréese el mármol con azúcar y hágase rodar el cilindro hasta que quede bien cubierto de azúcar; córtense entonces unos trozos de siete u ocho centímetros de largos.

Téngase una bandeja de horno untada con el resto de la mantequilla y sobre ésta váyanse colocando los pequeños cilindros, con espacios de cinco centímetros de uno a otro, y déjense reposar unos diez minutos. Terminado este tiempo márquense con un cuchillo tres o cuatro rayas de extremo a extremo; colóquese la bandeja en sitio algo caliente por espacio de otros diez o doce minutos para que la pasta suba; luego introdúzcanse en el horno caliente moderado, y cuando hayan tomado color déseles vuelta para que se doren por el otro lado.

(Mírese lo referente a levadura prensada en *Masas de levadura.*)

**Pastitas para el té.**

Consérvanse buenas durante más de quince días.

CANTIDADES.—125 gr. de harina, 60 gr. de azúcar molido, 60 gr. de almendras (tostadas y molidas), 60 gr. de mantequilla, un huevo, otro huevo para dorarlas (o, lo que es más económico, leche azucarada).

PROCEDIMIENTO.—Móndense las almendras, tuéstense un poco en el horno y muélanse (si no, macháquense en el mortero, añadiéndoles azúcar para que no hagan aceite).

Mézclense bien todos los componentes hasta confeccionar una masa fina. Recójase ésta, hágase una bola lisa y déjese en reposo al fresco por espacio de una hora, cubriéndola con un paño humedecido para que no se seque.

A su hora vuélquese la masa sobre la mesa, aplanándola con el rollo a medio centímetro de espesor.

Con un cortapastas, y si no con un vaso, se va recortando y colocando sobre una placa de horno untada con un poquitín de mantequilla o de aceite de almendras dulces.

Hágase sobre cada pastita un dibujo en forma de enrejado con las puntas de un tenedor.

Háganse cocer a horno fuerte hasta que estén muy doradas.

Para conservarlas guárdense frías en cajas de hojalata bien tapadas.

**Pastitas al minuto.**

CANTIDADES.—125 gr. de harina fina, 100 gr. de mantequilla, 25 gr. de azúcar glas, un pellizco de sal. Un poco más de azúcar glas para espolvorearlas.



PROCEDIMIENTO.—Colóquense todos los ingredientes en montón sobre la mesa. Amásese todo junto hasta que no se pegue a las manos (cuestión de pocos minutos). Recójase la masa en bola.

Espolvoréese la mesa y también la masa con harina, aplástese con el rollo hasta dejarla del espesor de medio centímetro. Recórtese con el cortapastas o con la boca de un vasito, dándole la forma y el tamaño que se quiera, pero siempre en pequeño.

Úntese ligeramente una placa de hojalata con mantequilla, colóquense en ella las pastitas; para conservarse harinosas han de cocerse a *horno fuerte*.

Cuando están tostaditas, se sacan, se espolvorean con azúcar glas y se sirven.

Estas pastitas son mejores recién hechas. Hay que retirarlas en seguida de la placa. Conviene hacerlas un poco gruesas para que no endurezcan.

Resultan muy bonitas hechas en forma de churritos pequeños (se pone masa en la manga de pastelería y a la manga una boquilla rizada).

**Pastitas de maicena.**

CANTIDADES.—500 gr. de maicena, 250 gr. de harina de trigo, 375 gr. de mantequilla, 375 gr. de azúcar molido, 6 yemas de huevo, 3 claras, 2 cucharaditas de sal.

PROCEDIMIENTO.—Mézclense las dos harinas, pásense por el cedazo, échense en un lebrillo, añádanse la sal y el azúcar, mézclense bien.

Bátanse aparte como para tortilla las seis yemas y las tres claras y échense al lebrillo.

Amásese con la mano, y cuando la harina ha absorbido todos los huevos échese la masa sobre un mármol empolvado con harina.

Divídase la mantequilla en varios pedazos y únanse éstos muy de prisa a la masa, sobándola lo menos posible y cuidando de refrescarse las manos con agua fría, secándolas después.

Hágase una bola lisa con la masa, colóquese en un plato hondo espolvoreado con harina, cúbrase con un trapo humedecido con agua y téngase en reposo al fresco una media hora.

A su hora colóquese la masa sobre una mesa empolvada con harina. Aplánese con el rollo hasta dejarla del espesor de un centímetro algo escaso.

NOTA.—Es muy importante el espesor que se ha de dar a este preparado, pues si las pastitas se hacen muy gruesas, se cuecen mal, y si se confeccionan muy delgadas, se endurecen demasiado.

Estírense un poco con el rollo (apoyando poco) y recórtense las pastitas de la forma que se quiera (en discos, cuadrantes y triángulos), pero haciéndolos muy pequeños.

Trasládense sobre una placa de horno previamente forrada con un papel blanco untado con mantequilla.

(Recórtese la masa con tino para no desperdiciarla. Lo sobrante se vuelve a juntar, se estira con el rollo, volviendo a recortarla hasta concluir, operando de prisa, pues no la conviene mucho sobo.)

Háganse cocer a horno fuerte por espacio de veinticinco a treinta minutos, cuidando no se doren demasiado pronto.

Estas pastitas han de ponerse morenas, conservarse blandas hasta el final, endureciendo al enfriar.

Guardándolas en cajas de hojalata tapadas consérvanse buenas por mucho tiempo.

**Amandinas.**

CANTIDADES.—100 gr. de maicena, 50 gr. de harina, 75 gr. de mantequilla, 75 gr. de azúcar glas (lustre), 75 gr. de almendras tostadas, un huevo.

PROCEDIMIENTO.—Encima de un mármol póngase la maicena y el azúcar formando círculo, y en el centro colóquense la mantequilla, las almendras mondadas y ralladas (o machacadas) y el huevo; mézclese todo y añádase la harina. Introdúzcase esta pasta en una manga con boquilla lisa grande y fórmense, encima de una bandeja de horno untada ligeramente con mantequilla, unas barritas de ocho o nueve centímetros de largo y del grueso de un dedo. Métase al horno vivo hasta que tengan un bonito color dorado.

**Pastitas arenosas.**

CANTIDADES.—250 gr. de harina de flor, 250 gr. de mantequilla fina, 125 gr. de azúcar glas (lustre), 3 yemas de huevo (cocidas), un pellizco de sal; aroma: raspaduras de corteza de limón, vainilla o canela.

PROCEDIMIENTO.—Cuézanse los huevos en agua hirviendo por espacio de doce minutos (más tiempo los pone verdosos). Sepárense las yemas; resérvense.

Colóquese la harina sobre el mármol en círculo ancho, pónganse en medio *todos* los componentes. Aplástense las yemas cocidas, únanse con lo demás, amásese muy de prisa y hágase una bola de masa fina y lisa.

Envuélvase ésta en un trapo humedecido y déjese en reposo al fresco por espacio de una hora.

Échese la masa entonces sobre el mármol empolvado con harina, espolvoréese también la masa y estírese con el rollo hasta darle el espesor de medio centímetro.

Recórtese como se quiera y váyanse depositando las pastitas sobre una placa de horno untada con mantequilla.

Háganse cocer a *horno fuerte* por espacio de siete a ocho minutos.

**Pastitas con corintos.**

CANTIDADES.—125 gr. de harina, 125 gr. de mantequilla, 125 gr. de azúcar molido, 60 gr. de corintos, una cucharadita de ron, una pizca de sal.

PROCEDIMIENTO.—En un barreño calentado póngase la mantequilla, bátase hasta ponerla espumosa y añádase el azúcar y los dos huevos (uno en seguida, y al cabo de unos minutos el segundo), y batiendo con brío, añádase la harina a puñados, y, por último, el ron, la sal y los corintos.

Úntese con mantequilla una placa de horno y váyanse colocando sobre ella montoncitos de masa algo distanciados para que no se peguen unos con otros, pues anchan al cocer.

Háganse cocer a horno fuerte por espacio de seis o siete minutos.

Pásese, para desprender las pastitas de la placa, un cuchillo por debajo de ellas.

NOTA.—En invierno muy fácilmente se corta la masa; si esto sucede métase el lebrillo en agua caliente y bátasela con brío hasta ponerla fina y lisa.



**Tréboles para el té.**

CANTIDADES.—300 gr. de harina, 200 gr. de mantequilla, 100 gr. de azúcar, 5 gr. de canela.

PROCEDIMIENTO.—Se amasan todos los ingredientes hasta obtener una pasta fina; se estira con el rodillo y se subdivide con un cortapastas pequeño que tenga la forma de un trébol. Se cuecen al horno con temperatura muy moderada sobre placas de horno untadas con mantequilla.

**Pastas inglesas para el té.**

CANTIDADES.—150 gr. de mantequilla, 150 gr. de azúcar molido, 160 gramos de harina, 3 gr. de nuez moscada, una cucharadita (4 gr.) de levadura en polvo Royal, 2 huevos, un poco de corteza de naranja y calabaza confitada.

PROCEDIMIENTO.—Píquese muy fino un poco de corteza de naranja y otro poco de calabaza (ambas confitadas); resérvese.

Échese la mantequilla en un lebrillo, bátase con la espátula hasta ponerla espumosa, añádase primero el azúcar, después los dos huevos, la harina, el bicarbonato de sosa, un poco de nuez moscada rallada, todo ello batiendo sin parar.

Se coloca la masa sobre una placa de horno untada con mantequilla en montoncitos bastante distanciados unos de otros para que no se junten al cocer. Échese sobre cada pastita un poco de naranja y de calabaza picada fina y hágase cocer a horno fuerte. Retírense en seguida de la placa.

**Saladillos.**

Pastitas saladas para el té.

CANTIDADES.—250 gr. de harina, 200 gr. de mantequilla, 5 gr. de sal, $^1/_2$ decilitro de nata de leche cruda.

PROCEDIMIENTO.—Júntense sobre la mesa todos los ingredientes y amásense muy de prisa.

Con el rollo aplánese la masa, dejándola muy delgada.

Córtese la masa con un cuchillo afilado en forma de palillos estrechos y cuézanse, en placas de pastelería engrasadas con mantequilla y espolvoreadas con harina, a horno moderado.

Retírense al momento de la placa.

**Galletitas saladas.**

CANTIDADES.—250 gr. de harina, 60 gr. de mantequilla, de 5 a 10 gr. de sal, según se quieran de saladas, un decilitro de leche, 6 gr. (1 $^1/_2$ cucharaditas) de levadura en polvo Royal.

PROCEDIMIENTO.—Amásese la harina y la mantequilla.

Hágase un hueco en la masa, échese en él la sal y la leche y revuélvase con una cuchara de madera.

Añádase la levadura Royal y amásese de nuevo.

Estírese la masa con el rollo hasta dejarla del espesor de medio centímetro, córtese en discos con el cortapastas o con la boca de un vaso de los de vino.

Váyanse colocando en una placa de horno untada con mantequilla y empolvada con harina y háganse cocer a horno fuerte por espacio de unos 10 minutos. En cuanto estén retírense de la placa.

**Mostachones.**

CANTIDADES.—250 gr. de harina, 250 gr. de azúcar molido, 3 huevos.

PROCEDIMIENTO.—Échense 3 huevos en un lebrillo; arrimándolo al fuego, bátanse un rato; añádase el azúcar, sígase batiendo hasta ponerlo esponjado.

Mézclese la harina.

Deposítense montoncitos de masa sobre una placa ligeramente untada con mantequilla (téngase en cuenta que la masa ancha mucho al cocer) y cuézanse a horno regular.

**Macarrones almendrados.**

CANTIDADES.—250 gr. de almendras molidas, 250 gr. de azúcar, 2 claras de huevo.

Tiempo necesario: de treinta y cinco a cuarenta y cinco minutos.

NOTA.—Si se han de moler en casa las almendras mírese el procedimiento que se ha de seguir en la receta *Almendras*. Se pesan después de molidas.

PROCEDIMIENTO.—Bátanse las claras a punto de nieve.

Mézclense con el azúcar y las almendras molidas.

Dispónganse en montoncitos en una placa de horno untada con mantequilla y hágase cocer a horno flojo por espacio de unos veinte a treinta minutos.

**Macarrones blandos.**

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar molido, 250 gr. de azúcar glas, 250 gr. de almendras molidas, 5 claras de huevo, una cucharada de azúcar avainillado o $^1/_2$ palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un barreño las almendras y el azúcar molidos, mézclese bien y añádase también el azúcar glas, pasándolo por un tamiz.

En seguida váyanse añadiendo 3 claras de huevo, batiendo la mezcla por espacio de dos minutos, *reloj en mano*, entre clara y clara. (Estas claras no se baten antes y se trabaja así la masa para que se ponga correosa.)

Bátanse las otras dos claras a punto de nieve y una vez bien batidas añádaselas 50 gr. de azúcar glas para que se sostengan mejor.

Mézclense con el preparado, moviéndolo despacio con la espátula.

Fórrense placas de horno con papel blanco y váyanse depositando en ellas montoncitos de masa, colocándolos bastante distanciados para que no se peguen unos con otros.

Pónganse a cocer a horno algo fuerte por espacio de unos quince a veinte minutos. Téngase cuidado mientras estén en el horno de no enfriarlos; para vigilarlos entreábrase solamente un poco la puerta, y esto el tiempo indispensable. Para desprenderlos del papel mójese éste por el revés con un poco de agua fría.



**Macarrones de avellanas.**

CANTIDADES.—250 gr. de avellanas, 400 gr. de azúcar, 2 ó 3 claras de huevo, un poco de azúcar glas.

PROCEDIMIENTO.—Tuéstense un poco las avellanas en el horno y frótense después para quitarles el pellejo.

Échense al mortero, macháquense, y para que la pasta no se ponga aceitosa añádase en varias veces un poco de clara a las avellanas; añádase el azúcar y tritúrese otro poco más.

Bátanse las claras sobrantes a punto de merengue y añádanse con tino a la pasta para no ablandarla más de lo debido (no es posible indicar el número exacto de claras, pues depende del tamaño de los huevos).

Cójanse con la punta de una cuchara porciones pequeñas de masa, depositándolas a medida en placas de horno forradas con papeles blancos, colocándolas bastante distanciadas para que no se peguen unas con otras.

Espolvoréense los macarrones con azúcar glas y háganse cocer a horno moderado.

Para desprenderlos de las hojas de papel mójense éstas del revés con un poco de agua.

NOTA.—Todos estos macarrones podrán bañarse con fondant al chocolate o ponerles en medio un poco de dulce, una guinda, etc.

**Macarrones al chocolate.**

CANTIDADES.—250 gr. de almendras molidas, 250 gr. de azúcar molido, 125 gr. de chocolate, 4 ó 5 claras, una cucharada de azúcar avainillado, un poco de azúcar glas.

PROCEDIMIENTO.—Rállese el chocolate.

Bátanse las claras a punto de nieve.

Pónganse en un barreñito las almendras, el chocolate, el azúcar y la vainilla; añádanse claras batidas hasta confeccionar una masa compacta.

Fórrense unas placas de horno con papel blanco.

Háganse bolitas del tamaño de una nuez y colóquense en las placas. Espolvoréense con azúcar glas y háganse cocer a horno un poco fuerte.

NOTA.—Si al cocer se anchan mucho es señal de que se les ha puesto demasiado clara. Para desprenderlas del papel humedézcase éste por el revés con un poco de agua.

## Panellets

Mazapanes catalanes de pasta fina; se perfuman con perfumes variados.

**Mazapán para la confección de los panellets.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de almendras crudas (sin las cáscaras), un kilogramo de azúcar, $^1/_4$ de litro de agua, 2 gr. de crémor tártaro.

NOTA.—Adquiriendo las almendras molidas se abreviará mucho; pero obsérvense de que sean recién molidas, pues se rancian en seguida.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse las almendras en un cazo con agua hirviendo; déjense un par de minutos; retírense, escúrranse, móndense, láven-

se, séquense perfectamente con un paño; ya secas, pásense por la máquina de rallar; échese lo rallado en una vasija.

Con el azúcar, agua y crémor tártaro hágase un almíbar a punto de bola dura (véase *Almíbar*); seguidamente viértase poco a poco en la vasija de las almendras molidas; mézclese bien; agréguense tres huevos sin batir y sígase removiendo con la espátula hasta obtener una pasta fina; ya en este punto échese el contenido de la vasija encima de un mármol, y cuando se haya enfriado, trabájesele con las manos durante unos ocho o diez minutos.

El mazapán queda hecho; éste podrá perfumarse a un solo perfume o a varios, dividiéndolo en tantas porciones como perfumes. A continuación daremos unas recetas de panellets.

**Panellets al limón.**—Del mazapán cójase una cuarta parte; mézclese un poco de corteza de limón rallada; fórmense unas bolas del grueso de una hermosa nuez; pásense por azúcar granulado, colóquense en una placa de horno untada con mantequilla y espolvoreada con harina; cuézase en el horno con calor regular por espacio de ocho a diez minutos. Una vez cocidos espolvoréense ligeramente con azúcar glas.

**Panellets de vainilla.**—Exactamente igual que los anteriores, poniendo en la pasta una cucharada de azúcar avainillado en vez de las raspaduras de corteza de limón.

**Panellets de piñón.**—Una vez formadas las bolas de mazapán rebócense con claras de huevo sin batir; a continuación háganse rodar por encima de los piñones hasta que resulten cubiertos con una capa de éstos; cuézanse como los primeros.

**Panellets de fresa, frambuesa, naranja, etc.**—Exactamente igual que los *Panellets al limón*, suprimiendo las raspaduras de corteza de limón y agregando al mazapán unas gotas de esencia; si se quiere puede ponerse unas gotas de colorante: carmín para la fresa y la frambuesa, amarillo para la naranja, etc.

**Panellets de yema.**—CANTIDADES.—200 gr. de mazapán, 200 gr. de azúcar, 6 yemas de huevo, un decilitro de agua y una pizca de crémor tártaro.

PROCEDIMIENTO.—Con el azúcar, el agua, el crémor tártaro y las seis yemas de huevo confecciónese un dulce de yema (véase *Dulce de yema dura*). Conseguido éste, agréguensele 200 gr. de mazapán y termínese como los demás, dando a los panellets forma ovalada.

### Almendrados españoles.

CANTIDADES.—400 gr. de almendras (quitadas las cáscaras), 300 gr. de azúcar en pedazos, 100 gr. de azúcar molido, 2 huevos grandes, 2 gr. de canela en polvo.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse las almendras al horno, tuéstense removiéndolas de vez en cuando para que no se quemen. Cuando se hayan tostado macháquense al mortero, añadiéndoles los trozos de azúcar para que no se haga aceite; pásese lo machacado por un tamiz, volviendo a machacar lo que no pase hasta pasarlo todo. Añádanse a esta pasta el azúcar molido, los dos huevos batidos como para tortilla y la canela en polvo; mézclese bien (si resulta demasiado seca adelgácese con un poco más de huevo, cuidando de no ablandarla demasiado).

Fórmense unas bolitas (como anchan al cocer, háganse pequeñas y abul-



tadas), cuézanse en el horno con temperatura caliente sobre placas de horno untadas con aceite fino o con cera.

NOTA.—No se quita el pellejito de las almendras; se tuestan con él.

### Almendrados suizos.

NOTA.—Guardados en cajas consérvanse durante varias semanas; por tanto, conviene hacerlos en gran cantidad.

CANTIDADES.—500 gr. de azúcar molido, 500 gr. de harina, 200 gr. de almendras o avellanas picadas (pero no demasiado picadas), 25 gr. de canela en polvo, 4 huevos, las raspaduras de corteza de $^1/_2$ limón, un pellizco de nuez moscada, otro pellizco de clavillo en polvo, una copa de kirsch o de ron, un gramo de bicarbonato de amoníaco.

PROCEDIMIENTO.—Se amasan todos los ingredientes hasta obtener una pasta fina; a continuación se estira con el rodillo hasta dejarla a dos centímetros de grueso y se divide en tiras de dos centímetros de ancho por cinco de largo. Se cuecen en placas de pastelería, untadas con mantequilla y espolvoreadas con harina, en el horno con calor moderado por espacio de quince o veinte minutos.

### Empiñonados.

CANTIDADES.—500 gr. de almendras molidas, 375 gr. de azúcar, un puñado de piñones (sin cáscaras), obleas y azúcar glas.

PROCEDIMIENTO.—Con los 375 gr. de azúcar y un poco de agua hágase un almíbar a punto de bola blanda (véase *Almíbar*). Se mezclan las almendras molidas al jarabe y se deja que dé dos o tres hervores a fin de que espese; déjese enfriar. Una vez frío se forman bolitas con las manos untadas con clara de huevo, se achatan por debajo y se colocan en las obleas; luego se clavan los piñones por encima y se dejan reposar media hora. Se meten en el horno, y cuando se hayan dorado se pasan por almíbar y se espolvorean con azúcar glas.

### Pastitas de coco.

CANTIDADES.—200 gr. de harina, 200 gr. de azúcar glas, 150 gr. de coco rallado, 100 gr. de mantequilla, 50 gr. de almendras molidas, 2 huevos, una cucharada de azúcar avainillado.

PROCEDIMIENTO.—Colóquese la harina sobre la mesa en un círculo ancho. Pónganse en medio los demás ingredientes, reservando un poco de coco rallado para espolvorear las pastitas; mézclense bien primero y amásense luego con la harina.

Una vez la masa bien trabajada, estírese con el rollo y recórtese con el cortapastas en pequeños discos, colocándolos a medida sobre una placa de horno untada con mantequilla. Barnícense por encima con yema de huevo, espolvoréense con coco rallado y háganse cocer a horno moderado.

### Pastitas avainilladas.

De confección muy rápida.

CANTIDADES.—125 gr. de harina, 75 gr. de azúcar avainillado, 60 gr. de mantequilla, 2 cucharadas de leche, un pellizco de bicarbonato de sosa.

PROCEDIMIENTO.—Hágase derretir con la leche el azúcar y el bicarbonato.

Pónganse en un lebrillo la harina y la mantequilla, amásense (con la mano), añadiendo leche hasta confeccionar una masa fina y bastante consistente.

Colóquese la masa sobre el mármol espolvoreado con harina; espolvoréese también la masa y extiéndase con el rollo a medio centímetro escaso de espesor.

Con el cortapastas recórtese en discos, cuadrantes, etc., y háganse cocer a horno fuerte sobre placas untadas con mantequilla, hasta dorarlos.

Retírense en seguida de la placa.

**Almendrinos.**

Pastelillos secos exquisitos, fáciles de hacer; requieren tan solamente que los ingredientes tengan las cantidades exactamente pesadas (al gramo).

CANTIDADES.—125 gr. de almendras, pesadas después de tostadas y molidas; 150 grs. de azúcar glas, 50 de harina secada en el horno, 185 gr. de mantequilla, 4 claras de huevo, 3 cucharaditas de esencia de café.

NOTA.—La confección de estos pastelillos requiere el empleo de moldecitos muy pequeños en forma de concha o de barco.

La esencia de café ha de ser fabricada; la preparada en casa no serviría, por muy concentrada que se hiciera, pues estropearía los almendrinos.

Estos pastelillos pueden hacerse también con avellanas tostadas.

PROCEDIMIENTO.—Tuéstense las almendras en el horno, moviéndolas a menudo hasta que hayan adquirido por dentro tinte rubio (para cerciorarse de ello pártase una por la mitad); échense sobre la mesa, déjense enfriar, muélanse con la maquinita de rallar hasta ponerlo en polvo fino, pásense por tamiz los 125 gr. necesarios, mézclense con 125 gr. de azúcar y resérvense.

Pónganse 60 gr. de harina en una tartera, séquese perfectamente en el horno, pásese por el tamiz, pésense 50 gr. de ella y agréguense a las almendras y azúcar.

Pésense 180 gr. de mantequilla de la fina, caliéntese en una cacerolita hasta que haya adquirido color muy rubio, échese en otra cacerolita para que no cueza más (por el calor adquirido se pondría más obscura y no debe ser).

Pésense cuatro huevos (cuando menos han de pesar un total de 240 gr.), sepárense las cuatro claras, resérvese una para batirla, añádanse las otras tres al preparado de almendras, mézclese bien con la espátula, añadiendo las tres cucharaditas de esencia de café.

Úntense los moldecitos con aceite refinado, empleando un pincel.

Caliéntese de nuevo la mantequilla, bátase un rato el preparado de almendras; agréguese la mantequilla. Bátase la clara a punto de nieve, añádanse 25 gr. de azúcar glas, pasándolo por el tamiz; bátase otro poco más hasta que tenga buena consistencia, agregándolo entonces a lo demás.

Llénense los moldecitos, dispónganse éstos en una placa y póngase a cocer a horno moderado, necesitando, si son muy pequeños, unos diez minutos para hacerse.

Estos pastelillos se doran poco, algo en los bordes; inflan en medio,



abriéndose algo; cuando están cocidos, dándoles vuelta se desprenden de los moldecitos. Déjense enfriar en la rejilla.

NOTA.—Guardándolos en cajas, bien tapados, y en sitio fresco, consérvanse buenos durante ocho días.

**Inglesitas.**

CANTIDADES.—250 gr. de harina, 100 gr. de azúcar molido, 70 gr. de mantequilla, un puñadito de corintos, una cucharadita de polvos Royal, un poco de leche.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en un lebrillo calentado la mantequilla, bátase hasta ponerla espumosa, añádanse el azúcar y harina y deslíese la mezcla con la leche necesaria hasta confeccionar una masa no muy dura.

Agréguense entonces los polvos ingleses y los corintos.

Háganse bolitas con la masa, colocándolas sobre una placa de horno untada de mantequilla, y hágase cocer a horno moderado. En cuanto estén retírense de la placa.

NOTA.—Guardadas en cajas de hojalata consérvanse buenas por mucho espacio de tiempo.

**Carmelitas.**

Pastelillos muy finos.

CANTIDADES.—225 gr. de azúcar molido, 200 gr. de mantequilla, 100 gramos de harina fina, 75 gr. de almendras molidas, 6 claras de huevo, una cucharada grande de kirsch, una cucharada de azúcar avainillado (o $^1/_2$ varita de vainilla).

Si no se adquieren las almendras molidas, mírese cómo se han de moler en *Almendras*.

PROCEDIMIENTO.—En un lebrillo échense las almendras molidas, la harina y el azúcar, mézclense bien y añádanse el kirsch y la vainilla.

En seguida agréguense las claras, las dos primeras de una vez, y las otras, una por una, batiendo la composición con una cuchara.

Derrítase la mantequilla al baño de maría y añádase al preparado, cuidando de no verter la leche que queda en el fondo.

Ténganse preparados unos moldecitos como barquitos, y cuanto más pequeños, mejor. Úntense con mantequilla derretida y llénense con el preparado hasta las dos terceras partes.

Colóquense sobre una placa de horno y háganse cocer a horno moderado por espacio de unos quince o veinte minutos, conociendo que están en punto cuando estén doraditas y se desprendan fácilmente del molde.

Vuélquense en la rejilla, colocando ésta en alto para que las carmelitas se oreen también por debajo.

**Pastitas de nata cocida.**

Riquísimas, muy económicas y de fácil confección.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en un tazón igual número de cucharadas de nata y de azúcar molido, mézclense bien, dando vueltas con una cuchara y añádase harina; pero téngase en cuenta que la masa ha de quedar muy delgada.

Deposítese ésta a cucharadas sobre una placa de horno y hágase cocer a horno fuerte.

Colóquense muy distanciadas, pues se ensanchan al cocer.

Necesitan pocos minutos para cocerse; en cuanto se han tostado se sacan y en seguida hay que desprenderlas de la placa, pasándoles por debajo un cuchillo afilado.

NOTA.—Estas pastitas han de hacerse muy delgadas, casi transparentes; échese con tiento la harina y antes de añadirle más hágase la prueba cociendo un par de ellas en el horno; si resultaran demasiado frágiles, añádase un poco más de harina, pero cuanto menos, mejor.

Endureciendo en seguida, conviene desprenderlas con mucha rapidez de la placa.

Como no se estropean, aunque se vuelvan a meter en el horno, retírense de la placa las que se vayan tostando, volviendo a meter las descoloridas.

Esta nata es la que se forma después de hervida la leche; empléese fría.

**Españoles.**

Bizcochos que se cuecen en papeles de estraza.

CANTIDADES.—375 gr. de harina, 375 gr. de azúcar molido, 9 huevos, un poco de bicarbonato.

PROCEDIMIENTO.—Bátanse las yemas y el azúcar por espacio de un buen rato. Añádase la harina, pasada por un cedazo, y el bicarbonato, y bátase otro poco.

Bátanse las claras a punto de nieve y añádanse al preparado, moviéndolas despacio con la espátula para que no decaigan.

Sobre cada papel deposítense dos o tres montoncitos del preparado, algo distanciados para que no se peguen unos con otros.

Háganse cocer sobre placas de horno a horno bastante fuerte.

Los españoles consérvanse pegados al papel.

**Mostachones pardos.**

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar molido, 250 gr. de harina, 250 gr. de almendras molidas, 9 yemas de huevo. Mucha canela en polvo y obleas.

PROCEDIMIENTO.—Bátase la mantequilla hasta ponerla espumosa; a continuación váyase agregándole el azúcar y luego de un rato las almendras y la harina. Añádanse entonces las yemas, revuélvase vigorosamente y adiciónese canela en polvo hasta que quede bastante pardo. Con las manos untadas con clara de huevo háganse bolitas, aplástense hasta darles la forma de una tortita, colóquense en obleas, déjense reposar durante una hora, cuézanse a horno suave.

Si se quiere se rallan por encima con el dorso de un cuchillo y se pintan con huevo batido antes de cocerlas.

**Tostadas de Alcoy.**

Bizcochos bañados con glasa real.

CANTIDADES.—125 gr. de azúcar molido, 125 gr. de almendras molidas, 125 gr. de harina, 4 huevos. Azúcar glas para confeccionar la glasa real.



Prepárense cajitas de papel para cocer las tostadas.

Si las almendras se muelen en casa pésense después de molidas. (Mírese en la receta de las *Almendras* cómo se han de mondar y moler.)

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un lebrillo arrimado al calor (digo *arrimado* y no encima) las cuatro yemas y el azúcar, bátanse con las varillas de alambre hasta que el preparado blanquee y al caer forme repliegues. Añádanse entonces las almendras molidas y en seguida agréguense la harina y las claras batidas a punto de nieve, moviéndolas despacio con la espátula (mírese *Claras de huevo*).

Viértase en cada cajita un poco del preparado y háganse cocer a horno moderado. Una vez cocidas, sáquense de las cajitas y déjense enfriar.

Confecciónese glasa real (mírese en la receta *Glasa real* cómo se ha de confeccionar).

Procédase entonces a bañar las tostadas. Sumérjanse en el preparado de glasa, y para secarlas métanse unos minutos en el horno, cuidando mucho no se doren.

**Rosquillas de Reinosa esponjosas.**

CANTIDADES.—275 gr. de harina de fuerza, 200 gr. de mantequilla, 10 gr. de sal, 3 huevos, 1/2 copita de jerez seco.

Para el jarabe: 175 gr. de azúcar, 1/4 de litro de agua, azúcar fino para espolvorearlas.

PROCEDIMIENTO. — Pónganse en un barreño 150 gr. de harina, el jerez, los huevos y la sal; mézclese todo hasta obtener una pasta compacta. Encima de un mármol fórmese un círculo con el restante de harina; en el centro póngase la mantequilla, mézclense estos dos ingredientes para que resulte una pasta fina.

Estírese la pasta primera con un rodillo (previamente se espolvorean la mesa y la pasta con harina para que no se pegue la pasta), y una vez aplanada colóquese en el medio la segunda pasta (la que integra mantequilla), y después de espolvorearla ligeramente con harina, estírese con el rodillo, dándole cinco o seis pliegues (como se hace para el hojaldre); luego déjese reposar durante media hora, y a continuación estírese otra vez, y la pasta córtese en tiritas de diez centímetros de largo y del grueso de un dedo pequeño; estas tiras enróllense en forma de rosquillas y métanse al horno hasta que tengan un bonito color dorado (estas rosquillas aumentan en altura); al sacarlas del horno mójense con el jarabe y seguidamente espolvoréense con azúcar fino.

*El jarabe.* — Con los 175 gr. de azúcar y un cuarto de litro de agua prepárese un almíbar a 30 grados.

**Rosquillas de San Isidro.**

CANTIDADES.—1.200 gr. de harina, 325 gr. de azúcar, 300 gr. de aceite, 50 gr. de aguardiente, 10 huevos, canela y anís al gusto.

PROCEDIMIENTO. — Amásense todos los componentes, hágase una bola con la masa, envuélvase en un paño humedecido con agua fría, déjese en reposo al fresco por espacio de una hora.

Colóquese el preparado sobre una mesa empolvada con harina y extiéndase con el rollo hasta a un centímetro de espesor.

Córtese la masa en tiras estrechas, y las tiras en pedazos del tamaño que se quiera tengan las rosquillas. Júntense los pedazos por sus extremidades, quedando así confeccionadas las rosquillas; colóquense éstas sobre placas espolvoreadas con harina y untadas antes con aceite y háganse cocer a horno fuerte. Una vez frías báñense con glasa de azúcar a baño blanco, metiéndolas unos minutos en el horno hasta que se sequen.

(Mírense las recetas de la *Glasa de azúcar* y el *Baño blanco.*)

**Rosquillas de Santa Elena.**

CANTIDADES.—6 yemas de huevo, un huevo entero, 100 gr. de azúcar molido, 100 gr. de mantequilla, 500 gr. de harina, 2 cucharaditas de levadura Royal, una copita de anís, 200 gr. de azúcar glas (lustre) y un limón.

PROCEDIMIENTO. — Pónganse en un perol las yemas y el huevo, añádase el azúcar molido y bátase con un batidor durante diez o doce minutos; luego agréguense 400 gr. de harina (la restante sirve para espolvorear la mesa), la mantequilla derretida, el anís y la levadura Royal; mézclese con una espátula de madera durante quince minutos para obtener una pasta fina; colóquese dicha pasta sobre un mármol espolvoreado con harina, espolvoréese también la pasta y estírese ésta con las manos, formando un cilindro del grueso de un dedo; córtese en trozos de 15 a 16 cm. de largo, enróllense y fórmense las rosquillas; colóquense en una lata de horno untada con mantequilla y déjense descansar durante una hora; luego pónganse al horno con calor moderado y cuézanse hasta que tengan un bonito color dorado. Una vez en buen punto retírense y, ya frías, rebócense en un baño blanco; para esto pónganse en un barreño media clara de huevo, el azúcar glas pasado por un tamiz y unas gotas de zumo de limón; mézclese con una cuchara hasta obtener una glasa blanca y fina; pásense las rosquillas por este baño y métanse a horno flojo durante seis o siete minutos para que se sequen, pero cuidando de que no tomen color.

**Rosquillas de almendras.**

CANTIDADES.—500 gr. de almendras molidas, 375 gr. de azúcar molido, 375 gr. de harina, 10 huevos enteros, 10 yemas de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Echense en un perol los 10 huevos enteros (claras y yemas) y las 10 yemas, bátanse un poco, agréguese azúcar, bátase; añádanse las almendras, bátanse por un buen espacio de tiempo; mézclese la harina.

Echese del preparado en la manga y márquense (1) las rosquillas sobre placas de horno untadas con mantequilla y háganse cocer en el horno.

Una vez retiradas de la placa, báñense con almíbar o con dulce de yema clara, pasándolas después en azúcar granulado.

(Mírese la receta del *Dulce de yema clara.*)

**Rosquillas Royal.**

CANTIDADES. — 375 gr. de harina, 150 gr. de azúcar, 50 gr. de mantequilla, 3 cucharaditas de levadura en polvo Royal, una cucharadita de nuez moscada rallada, un pellizco de sal fina, un huevo, $^1/_2$ taza de leche fría, aceite fino o manteca de cerdo para freírlas, azúcar glas para espolvorearlas.

(1) Mírese *Vocabulario reposteril.*



PROCEDIMIENTO. — En una vasija póngase la mantequilla; revuélvase con una espátula hasta ablandarla; añádanse entonces el azúcar, el huevo batido (como para tortilla) y la leche. Bien revuelto todo, agréguense la nuez moscada bien ralladita y la harina (previamente mezclada con el Royal y pasada por un tamiz). Amásese con las manos, añadiendo, si es necesario, más harina, hasta formar una bola que no se pegue a las manos. Conseguido esto, colóquese la masa sobre una tabla espolvoreada de harina y con el rollo extiéndase hasta dejarla a medio centímetro de grueso. Con un cortapastas redondo o con un vaso divídase en discos, sacando el centro con otro cortapastas más chico o con un dedal. El restante de la masa vuélvase a juntar, volviendo a extenderla y a sacar más rosquillas hasta terminar.

Hechas las rosquillas váyanse friendo en una sartén con abundante manteca o con aceite fino suficientemente caliente para dorar un pedazo de pan en un minuto. Sáquense, escúrranse y rocíense con azúcar glas. Son tan buenas calientes como frías.

**Pastitas relámpagos.**

CANTIDADES. — 100 gr. de azúcar molido, 100 gr. de harina de flor, un huevo, una cucharada de ron.

Tiempo necesario: un cuarto de hora.

PROCEDIMIENTO.—Bátanse por espacio de cinco minutos el huevo y el azúcar. Añádanse el ron y la harina y trabájense otros cinco minutos.

Úntese con mantequilla una placa de horno y deposítese en ella la masa en montoncitos separados para que no se peguen, y cuézase a horno fuerte.

**Panecillos dulces para el té.**

CANTIDADES.— 450 gr. de harina, 125 gr. de mantequilla, 3 cucharaditas (12 gr.) de levadura en polvo Royal, 2 yemas de huevo, una cucharadita de sal fina, una cucharada de azúcar, $^1/_4$ de litro de leche.

PROCEDIMIENTO.—Amásense la harina, mantequilla, sal y polvos Royal, añadiendo la leche hasta formar una masa consistente, espolvoreando la masa y la mesa con harina.

Extiéndase con el rodillo hasta darle el espesor del canto de un duro y córtese en triángulos. Enróllense éstos como si fueran cigarros y pónganse en bandejas de horno engrasadas, poniendo además un poco de mantequilla derretida entre cada rollo.

Bátanse las dos yemas de huevo con azúcar hasta ponerlas muy espumosas. Úntense con ello los rollos y háganse cocer a horno moderado por espacio de unos veinticinco minutos.

**Bollos americanos.**

CANTIDADES (para 6 bollos).—250 gr. de harina, 4 cucharadas (60 gr.) de azúcar molido, 4 cucharadas (60 gr.) de mantequilla, 3 cucharaditas (12 gr.) de levadura en polvo Royal, un huevo, un pellizco de sal, $^1/_4$ de litro de leche.

PROCEDIMIENTO. — Bátanse la mantequilla y el azúcar hasta ponerlo espumoso; agréguese el huevo, bátase más, añádase harina, sal y polvos Royal y, por último, la leche.

Con todo ello hágase una masa suave.

Divídase la masa en seis pedazos, extiéndase con las manos cada pedazo hasta darle la forma de media luna, y úntese con mantequilla.

Colóquense en una placa de pastelería untada con mantequilla y háganse cocer a horno fuerte por espacio de unos veinticinco minutos.

Mientras están calientes cúbranse con glasa de azúcar (azúcar glas y algo de agua caliente para humedecerlo).

NOTA.—Si se quiere, en el momento de meterlos en el horno espolvoréense con nueces picadas.

**Pasta vienesa.**

Muy buena para pastitas y para fondos de pasteles.

CANTIDADES.— 500 gr. de harina, 400 gr. de mantequilla, 250 gr. de azúcar, 6 yemas de huevo cocidas, 5 gr. de carbonato de amoníaco, un poco de canela en polvo, un pellizco de sal.

PROCEDIMIENTO. — Únanse bien los componentes y déjense descansar por espacio de varias horas al fresco.

Aplánese con el rollo, córtese en formas variadas con el cortapastas y cuézase a horno fuerte.

NOTA.—Si se quiere para fondos de pasteles, mírese la manera de moldearla en el capítulo de los *Timbales y costrones*.

Las yemas cocidas, para que no queden en pedacitos, se pasarán antes por un tamiz.

**Gaufrettes o brisselets.**

Galletitas especiales que se moldean y se foguean en un molde adecuado denominado *gaufrier*.

NOTA.—Estas pastitas reúnen la ventaja de prepararse en breves minutos y no precisar de horno.

CANTIDADES (para 50 ó 60 gaufrettes).— 250 gr. de harina, 125 gr. de mantequilla, 125 gr. de azúcar moreno, un huevo, las raspaduras de un limón, una copita de kirsch, un decilitro de nata cruda, $^1/_2$ decilitro de agua, un pellizquito de sal fina.

Tiempo necesario: unos 10 minutos para preparar la pasta; treinta a cuarenta minutos para moldear y cocer las gaufrettes.

PROCEDIMIENTO.— En un barreño póngase la harina previamente pasada por un tamiz; hágase un hueco en el centro y póngase en él el azúcar, el huevo, las raspaduras de corteza de limón, el kirsch y, por último, la mantequilla a medio derretir. Mézclese con una cuchara de madera y a continuación incorpórese, *poco a poco*, la nata y el agua. Hecho esto, amásese con la mano durante dos minutos, y déjese reposar la pasta durante una hora en sitio fresco para endurecerla.

Terminado el reposo, espolvoréese un mármol con harina y váyanse depositando en él montoncitos de pasta (la pasta se coge con una cuchara, y los montoncitos han de ser del volumen de una nuez).

Cuando se haya terminado de colocar los montoncitos háganse rodar un poco con la palma de la mano, colocándolos a medida en una bandeja previamente espolvoreada con harina. Hecho esto, caliéntese el molde, exponiéndolo por sus dos caras ante un fuego bien prendido; a continuación



ábrase, y después de embadurnarlo por dentro con mantequilla derretida, empleando para esto una brocha, deposítese en cada departamento del molde una bolita de pasta; ciérrese el molde y expóngase al fuego bien prendido (el fuego ha de estar bien prendido y mantenerse así durante toda la cocción para que no adquieran mal sabor las galletitas). Al cabo de breves segundos désele vuelta para que se haga por el otro lado. En total, *un* minuto de cocción.

NOTA.—Durante la cocción de la totalidad de las gaufrettes o brisselets el molde ha de conservarse caliente; opérese, por tanto, con suma rapidez para que no se enfríe.

Retírense con premura las gaufrettes, desprendiéndolas del molde con la punta de un cuchillo; vuélvase a embadurnar el molde con mantequilla y a depositar las bolitas de pasta y a foguearlas como lo he explicado.

Para comprobar si se tuestan en demasía se podrá, sin inconveniente alguno, abrir el molde durante la cocción.

Una vez retiradas del molde colóquense bien derechas en una rejilla, pues se tuercen fácilmente, y cuando se hayan enfriado cójanse también con cuidado, pues se rompen con mucha facilidad.

Consérvanse buenas por mucho espacio de tiempo guardándolas en una caja de hojalata bien cerrada.

* * *

Fórmula segunda, más sencilla.

CANTIDADES (para unas 50 ó 60 gaufrettes).—250 gr. de harina, 200 gr. de azúcar en polvo, 4 huevos, una copita de kirsch, un pellizco de sal.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en un barreño el azúcar, dilúyase con los huevos, que se incorporarán uno a uno, removiendo con una cuchara de madera; seguidamente añádase la harina previamente tamizada; mézclese bien y agréguese, por último, la sal y el kirsch (o cualquier otro licor).

Esta masa no requiere reposo. Como resulta algo líquida, se verterá en el molde con una cuchara; para todo lo demás sígase la anterior receta.

**Gaufrés.**

CANTIDADES.—500 gr. de harina, 125 gr. de mantequilla, 15 gr. de levadura prensada, 4 yemas, una clara de huevo, 3 cucharadas de azúcar moreno, 3 decilitros de agua tibia, un poco de leche.

PROCEDIMIENTO.—Deslíese la harina con los huevos y la clara batida, añadiendo leche tibia hasta dejarlo clarito. Añádase el azúcar, la mantequilla previamente derretida y los 15 gr. de levadura igualmente desleída en tres decilitros de agua tibia. Déjese levar. Hágase luego como las anteriores.

# CAPITULO XX

## Petits fours. Yemas. Dulces. Bombones

Todos estos preparados hay que hacerlos muy pequeños, algunos hasta diminutos. Se sirven en las comidas y, sobre todo, en tes, bailes, etc.

Se colocarán en cajitas (cápsulas) de papel rizado.

Estas cajitas se adquieren en fábricas, vendiéndolas generalmente por cientos.

**Baño de almíbar para dulces.**

Hágase un almíbar fuerte, y fuera de la lumbre bátase un rato hasta que se le vea blanquear, siendo el momento de bañar los dulces, rosquillas, bizcochos. Hágase todo con mucha rapidez, pues el almíbar endurece en seguida y entonces no se puede emplear. A fin de que esto no suceda conviene no batir todo el almíbar a la vez e ir bañando los dulces por partidas pequeñas.

Si al batir el almíbar tardase en ponerse blanco y no espesara es que no se le ha dado el punto necesario y habrá que hervirlo más.

**Baño para acaramelar.**

CANTIDADES.—300 gr. de azúcar, 5 cucharadas de agua, unas gotas de limón.

PROCEDIMIENTO.—Hágase hervir hasta dejarlo a punto de caramelo. Al finalizar la cocción no habrá que perderlo de vista, pues se quema en seguida, y en cuanto esté en punto de caramelo, retirarlo del fuego y ponerlo en agua fría para pasar la cocción.

**Baño blanco para dulces, rosquillas, etc.**

CANTIDADES.—1/4 de litro de almíbar en punto de bola blanda, una clara de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese el almíbar (véase *Almíbar*). Bátase una clara en punto de nieve, y cuando está bien levantada agréguesele el almíbar; bátase bien hasta que quede muy espeso; empléese.



**Delicias.**

Bombones de pistachos.

CANTIDADES.—100 gr. de almendras molidas, 100 gr. de pistachos molidos, 200 gr. de azúcar glas, una cucharada de azúcar avainillado, 2 cucharadas de kirsch, claras de huevo batidas (las necesarias), unas gotas de verde vegetal para colorear la masa.

**NOTA.—Si las almendras y los pistachos han de molerse en casa, mírese la receta de las *Almendras* y la de los *Pistachos*, en cuyo caso se tendrán unos cinco o seis pedazos de azúcar preparados.**

PROCEDIMIENTO.—Pónganse los pistachos, almendras, azúcar glas, azúcar avainillado y dos cucharadas de kirsch en el mortero, machacándolo hasta ponerlo en pasta muy fina.

Échese ésta en un barreñito y agréguense claras batidas a punto de nieve hasta confeccionar una masa fina y consistente (échese un poco en un plato; no ha de ancharse).

Añádanse a la pasta unas gotas de verde vegetal hasta que adquiera color verde pálido.

Háganse bolitas (redondas o alargadas) y váyanse colocando, algo distanciadas para que no se peguen, en placas de horno cubiertas con papel blanco.

Espolvoréense con azúcar glas y háganse cocer a horno moderado, cuidando de que *no tomen color tostado.*

Para despegarlas de los papeles se da vuelta a éstos, se humedecen con agua y, volviéndolas a poner derechas, se pasa un cuchillo por debajo de las delicias.

Colóquense una vez frías en cajitas de papel rizado.

**Delicias bañadas con glasa real.**

PROCEDIMIENTO.—Confecciónense como lo hemos explicado en la receta anterior, pero dándoles forma ovalada y chata.

Prepárese glasa real (mírese su receta), pásense por ella las delicias una vez hechas, espolvoreándolas a lo último con pistachos molidos.

**Delicias con fondant al kirsch.**

PROCEDIMIENTO.—Se confeccionan exactamente como lo hemos explicado en la receta de las *Delicias*, bañándolas, una vez enfriadas, con fondant al kirsch.

Échense unas gotas de verde vegetal al fondant para colorearlo de verde pálido.

Una vez bañadas, colóquense las delicias sobre un mármol untado, para que no se peguen, con un poco de aceite de almendras dulces. (Mírese la receta del *Fondant.*)

**Delicias con fondant al chocolate.**

PROCEDIMIENTO.—Confecciónense exactamente como las *Delicias con fondant al kirsch*, bañándolas con fondant al chocolate (mírese la receta del *Fondant al chocolate*).

**Bollitos de almendras con naranja.**

Dulces en forma de bollitos diminutos (del tamaño de aceitunas gordales).

CANTIDADES.—300 gr. de almendras molidas, 300 gr. de azúcar, una naranja, claras de huevo (las necesarias).

PROCEDIMIENTO.—Mézclense las almendras molidas con el azúcar, rállese la corteza de naranja y añádase.

Bátanse las claras a punto de merengue y váyanse añadiendo a las almendras y al azúcar hasta formar una masa compacta.

Fórmense con la masa bolitas, dándoles la forma de bollos de leche, es decir, alargada y con un corte alargado en medio.

Úntense con huevo batido y cuézanse a horno suave sobre placas ligeramente engrasadas.

Una vez cocidos y enfriados, rellénese la raja de los bollitos con un poco de dulce (naranja o albaricoque).

Puede cambiarse el aroma por otro cualquiera, tal como mandarina, limón, canela, etc.

Si no se dispone de almendras molidas, mírese el procedimiento para pelarlas y molerlas en la fórmula de las *Almendras*.

**Marroncitos.**

Compónense de unas bolitas de pasta fina de castañas con baño de chocolate.

CANTIDADES (para unos 24 dulces).—500 gr. de castañas, 100 gr. de azúcar glas, 100 gr. de mantequilla, 50 gr. más de mantequilla (para el preparado de chocolate), 250 gr. de chocolate superior, un decilitro de leche, un pellizco de sal, $^1/_2$ palo de vainilla o 2 cucharadas de azúcar avainillado.

PROCEDIMIENTO.—Móndense las castañas, pónganse éstas en una cazuela de barro, tápense con agua fría, háganse cocer, retirándolas de la lumbre al primer hervor. Pélense, sacándolas una por una de la cazuela, y váyanse echando a medida en una cacerola puesta en la lumbre con el decilitro de leche. (Póngase exactamente la cantidad de leche indicada para no adelgazar demasiado el preparado.)

Tápense las castañas y háganse cocer muy lentamente por espacio de unos quince minutos, conociendo que están cocidas cuando se las atraviesa fácilmente con una aguja larga.

Hágase escurrir la leche que pueda quedar aún en la cazuela, séquense en el fuego por espacio de unos minutos, cuidando de que no se agarren, y en seguida pásense por el pasapuré o por el chino.

Échese lo pasado en un barreñito, trabájese hasta ponerlo fino, añadiéndole en varias veces 100 gr. de mantequilla y, por último, la vainilla y el azúcar glas. Vuélvase a pasarlo por el cedazo, extiéndase en una fuente y déjese hasta que esté perfectamente frío.

Confecciónense entonces las bolas, procurando darles la forma de una castaña, y vuélvanse a dejar reposar por espacio de una media hora. Mientras tanto, confecciónese el baño de chocolate.

NOTA.—Empléese chocolate superior: si no, el baño quedará blando y sin brillo, y a poder ser empléese *Chocolate de cobertura*, que es el que emplean los confiteros.



Córtese el chocolate en pedazos, póngase en un perol alto y estrecho; añádase por cada onza de chocolate una cucharada de agua, y arrimado a la lumbre hágase derretir, *sin que llegue a hervir*, pues perdería el brillo, y una vez retirado del fuego añádase la mantequilla en varias veces; muévase hasta ponerlo fino, agregándole unas gotas de carmín vegetal para que el chocolate adquiera el color de las castañas.

Sumérjanse las castañas en el chocolate, escúrranse un poco, pónganse a medida sobre un mármol y déjense enfriar en sitio fresco.

Colóquense, una vez frías, en cajitas (cápsulas) de papel rizado.

No se pueden conservar.

**Almendrados rellenos con dulce de albaricoque.**

CANTIDADES.—100 gr. de harina, 50 gr. de almendras molidas, 50 gramos de azúcar molido, 2 yemas de huevo, dulce de albaricoque.

NOTA.—Si no se dispone de almendras ya molidas, mírese en la fórmula de las *Almendras* cómo se l..n de pelar y moler.

PROCEDIMIENTO.—Se mezclan perfectamente las almendras molidas, la harina y el azúcar, se añaden las yemas y se hace una masa.

Con ella se hacen bolitas, o bien se les da la forma alargada; pero siendo alargadas se les da un corte bastante profundo y alargado, y si son redondas se les hace un hueco en medio.

Se pintan con huevo batido y se ponen a cocer a horno moderado sobre placas untadas antes con un poco de mantequilla.

Después de frías se rellenan con dulce glaseado de albaricoque muy espeso. (Mírese cómo se confecciona.)

NOTA.—Si gusta más, póngase dulce de naranja, de fresa, etc.

**Huesos de santo.**

Compónense de unos canutitos hechos de mazapán y rellenados sea de dulce de yema, sea de cabello de ángel, mermelada de pera u otra confitura cualquiera; los *clásicos* van rellenos de yema, resultando también muy sabrosos los rellenados con yema y mermelada de pera o de batata; la mermelada se pone en el centro y se tapan los dos orificios con dulce de yema dura.

CANTIDADES.—Para el mazapán: 500 gr. de azúcar, 400 gr. de almendras molidas, $^1/_4$ de litro de agua, una corteza de limón.

Para la yema dura: 175 gr. de azúcar, 12 yemas, un decilitro de agua.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en una cacerola el azúcar, el agua y la corteza de limón, y hágase hervir hasta obtener el punto de hebra fuerte (véase *Almíbar*. Conseguido esto, agréguense las almendras molidas; remúevase bien; désele unas vueltas más; retírese del fuego y déjese enfriar (véase *Mazapán*).

Mientras tanto, confecciónese el dulce de yema dura (véase *Dulce de yema dura*).

Una vez fría la pasta, colóquese encima de un mármol, que se habrá espolvoreado de azúcar glas; espolvoréese igualmente la pasta, y con el rollo estírese hasta dejarla del grueso del canto de un duro; córtese en peda-

zos de seis centímetros cuadrados (sobre poco más o menos), y con cada trozo fórmese un hueso, enrollándolo en un palito del grueso de un centímetro (para que se suelden bien los bordes de la pasta se unen apretándolos con los dedos); retírense del palito y déjense secar, colocándolos derechos para que no se deformen. Se dejarán secar hasta endurecerlos, y ya en condiciones procédase a rellenarlos (la yema, así como la mermelada, ha de ser gorda para que no corra).

Prepárese un jarabe espeso, trabajándolo con una espátula para que blanquee; báñense en este jarabe los huesos y déjense escurrir, quedando hechos.

**Sabrositos** *(Petits fours deliciosos).*

CANTIDADES.—125 gr. de mantequilla, 150 gr. de azúcar molido, 100 gramos de harina fina, 60 gr. de almendras molidas, 60 gr. de corteza de naranja confitada, kirsch o ron (al paladar).

Para glasearlos: 50 gr. de azúcar glas, kirsch o ron (al paladar), agua (la necesaria).

PROCEDIMIENTO.—Póngase en una vasija previamente entibiada la mantequilla y bátase con una cuchara de palo hasta ponerla espumosa; añádanse, sin parar de batir, el azúcar, las almendras molidas, la corteza de naranja confitada picada menuda y el kirsch, y si no, un poco de ron.

Empleando la manga de pastelería (1), o a falta de ella, una cuchara, váyanse depositando sobre una placa untada con mantequilla montoncitos de masa del tamaño de una nuez, cociéndolos a horno un poco fuerte.

Una vez cocidos échense en la rejilla hasta enfriarlos, y una vez fríos báñense con el preparado siguiente:

*Glasa de azúcar.*—Póngase el azúcar glas en una taza, añádase kirsch o ron y un poco de agua y bátase hasta ponerlo como una crema espumosa.

Báñense en ello los sabrositos, y para que brillen métanse unos minutos en el horno.

NOTA.— Si se dispusiera de fondant se le daría la preferencia, bañándolos con tres fondants distintos: blanco con kirsch, verde con pistachos, rosa con fresas o frambuesas. Mírese el modo de confeccionarlos en la receta del *Fondant.*

**Naranjinas.**

Pastitas de almendras y avellanas envueltas en un fondant perfumado con esencia de naranja.

CANTIDADES.—250 gr. de almendras molidas, 125 gr. de avellanas molidas, 500 gr. de azúcar glas (lustre), 6 yemas de huevo, una clara de huevo, raspaduras de corteza de naranja y fondant aromatizado con esencia de naranja.

PROCEDIMIENTO.—Se mezclan perfectamente todos los ingredientes, menos el fondant, y se hace una pasta homogénea. Con las manos previamente mojadas se modelan en forma de bolitas, que se van colocando en una placa de horno previamente untada con mantequilla y espolvoreada con harina. A continuación se cuecen a horno moderado. Una vez frías se bañan en fondant aromatizado con esencia de naranja.

(1) Mírese *Manga de pastelería.*



**Marrons glacés.**

La confección de los marrons glacés es muy sencilla. Estriba sólo en cocerlos y tenerlos en infusión en almíbar por espacio de varios días; a esto los confiteros le llaman dar «pasadas» a un preparado. No ofrece otra dificultad que el romperse fácilmente, debiendo considerarse como un éxito si se conservan enteros la tercera parte de ellos, dependiendo mucho de la buena calidad de las castañas, que han de ser *muy hermosas y muy sanas.*

Podrán aprovecharse las castañas partidas para confeccionar un pudding o para rellenar bizcochos, etc.

Para que no se rompan las castañas se confeccionarán en pequeñas cantidades, no conviniendo en una elaboración casera excederse del kilo, dando éste un promedio de 40 marrons glacés.

Débense emplear para cocerlos cazuelas de barro, y si se han ds confeccionar a menudo conviene adquirir una tartera algo honda con un agujero en medio; se tapa éste con un corcho y se utiliza para vaciar el almíbar sin necesidad de tocar las castañas; todo esto con el único fin de conservarlas enteras.

Las castañas se han de bañar holgadamente en el almíbar; por tanto, la cantidad de éste ha de ser crecida.

CANTIDADES. — De los ingredientes: Un kilogramo de castañas, 800 gr. de azúcar para el almíbar, 1 $^1/_2$ litros de agua para el almíbar.

Para confitar los marrons: 250 gr. de azúcar, un decilitro de agua.

PROCEDIMIENTO. — Pélense las castañas, y para que se desprenda fácilmente el pellejo interior pónganse en una cazuela de barro con mucha agua, tápense y háganse cocer a fuego vivo, retirándolas al primer hervor.

Téngase preparada otra cazuela con agua caliente (esta cazuela ha de ser amplia para que quepan todas las castañas sin tener que amontonarlas).

Váyanse sacando las castañas por pequeñas partidas, y a medida que se mondan váyanse también colocando en la cazuela del agua caliente; el pelarlas por partidas es porque frías no se pelan bien.

Móndense con *mucho cuidado para que no se rompan,* y una vez mondadas háganse cocer a fuego moderado durante media hora o algo más, si así lo requieren las castañas, *pero sin que lleguen a hervir.*

Escúrranse y vuélvanse a poner en agua caliente por espacio de cinco minutos.

Háganse escurrir perfectamente, colocándolas una por una sobre una servilleta.

Viértase en la cazuela en que se han de bañar un poco de almíbar y colóquense en ella las castañas, cúbranse éstas con el almíbar confeccionado de antemano y agréguese la vainilla; ténganse así en infusión hasta el día siguiente. Con 800 gr. de azúcar y litro y medio de agua se habrá hecho un almíbar a 20 grados. (Mírese el *Almíbar.*)

Las castañas se tendrán en maceración por espacio de veinticuatro horas, no debiendo enfriarse el almíbar; para ello métase la cazuela en la estufa, o colóquese una luz encendida debajo; por ejemplo, una mariposa.

A las veinticuatro horas hágase escurrir el almíbar de las castañas y hágasele hervir hasta que marque 24 grados en el pesajarabes. Retírese entonces de la lumbre y después de unos instantes se vuelve a echar sobre las castañas.

La vainilla no debe hervir; se dejará, por tanto, con las castañas.

Al cabo de otras veinticuatro horas vuélvase a hervir el almíbar hasta que marque 28 grados, vertiéndolo de nuevo sobre las castañas.

Se volverá a dar al preparado otras dos *pasadas* con un intervalo de veinticuatro horas entre ellas, marcando la primera 30 grados, y la segunda y última 32 grados.

Sáquense entonces las castañas del almíbar, colóquense con cuidado en la escurridora (la rejilla), y para que se sequen métanse en seguida en la estufa o en la parte intermedia del horno, dejando la puerta entreabierta; déjense así por espacio de unos quince minutos.

Pónganse en un cazo 250 gr. de azúcar molido y un decilitro de agua; cuando se haya derretido hágase cocer hasta que el almíbar alcance el punto de hebra. (Cogiendo un poco de almíbar con los dedos, al separar éstos ha de formarse un hililllo o hebra.)

Precisa que el almíbar tenga *exactamente* ese punto, pues el almíbar, estando flojo, no confita, y si se hace más fuerte, acaramela.

Retírese el almíbar de la lumbre, y justo en medio muévase con un tenedor hasta que empiece a enturbiarse; báñense rápidamente entonces las castañas, metiéndolas una por una en el almíbar; a medida váyanse colocando en la rejilla para que escurran y se sequen. Este bañado ha de hacerse muy de prisa, pues al enfriarse, el almíbar espesa y pierde brillo.

**Kirschetas.**

Bombones deliciosos y muy fáciles de hacer.

CANTIDADES.—2 magdalenas (o bollos), una clara de huevo, 3 cucharadas de azúcar glas, una cucharada (de las medianas) de kirsch, 50 gramos de almendras molidas, 25 gr. de chocolate rallado, chocolate rallado para envolverlas.

NOTA.—Las kirschetas han de hacerse unas ocho o diez horas antes de comerlas.

PROCEDIMIENTO.—Se desmigan las magdalenas (no importando estén algo secas).

Se añade el kirsch, las almendras molidas, el chocolate rallado y el azúcar glas.

Se bate la clara a punto de nieve, se añade a lo demás y se mezcla perfectamente.

Se forman bolitas con la masa.

Se ralla más chocolate, se echa en una gran hoja de papel blanco, se echan igualmente las bolitas, se cogen las dos puntas de la hoja y se mueve de manera que las bolitas, al rodar, se cubran de chocolate.

Se dejan en reposo, como lo hemos dicho, lo menos ocho horas.

Si gusta, se empleará chocolate de vainilla; resultan más finas.

Se ponen en cajitas de papel.

**Duquesitas.**

Compónense de dos cubiertas de pasta rellenas con un preparado al praliné de chocolate.

CANTIDADES.—Para la pasta: 125 gr. de avellanas tostadas, 125 gr. de almendras tostadas, 300 gr. de azúcar molido, 100 gr. de mantequilla, 75 gr. de azúcar en pedazos, 12 claras de huevo, 100 gr. de harina.



Para el praliné: 250 gr. de almendras, 250 gr. de azúcar, 5 onzas de chocolate superior, una cucharada de azúcar avainillado.

PROCEDIMIENTO.—Para pelar las almendras y las avellanas ténganse por espacio de unos minutos en agua hirviendo (se entiende que ha de ser sin las cáscaras) y en seguida pónganse a tostar en el horno.

Muélanse con la máquina de rallar, y para ponerlo perfectamente fino échese lo molido en el mortero y macháquese, añadiendo a medida pedazos de azúcar para que no se haga aceite.

Pásese lo machacado por el tamiz, volviéndolo a machacar hasta pasarlo todo.

NOTA.—Cuando no se dispone de máquina de rallar se machacan desde el principio las avellanas y las almendras en el mortero; pero se tarda más.

Se pone la mantequilla en un barreñito, se bate hasta ablandarla, añadiendo a medida azúcar, harina, almendras y avellanas molidas, y después las claras batidas a punto de nieve, teniendo que quedar una masa muy consistente.

Haciendo uso de la manga de pastelería váyanse depositando montoncitos de masa en placas de horno untadas con mantequilla, dándoles la forma de pastillas alargadas, y háganse cocer a horno fuerte. En cuanto estén, se sacan y se dejan enfriar en la rejilla.

Ya frías, se rellenan con el preparado de praliné, poniéndolas por un solo lado una buena capa de ello y juntándolas de dos en dos de modo que el praliné quede encerrado entre dos cubiertas de pasta.

*Praliné al chocolate.*—Mírese la confección del *Praliné de almendras.*

Una vez bien enfriado y duro, se muele o machaca hasta ponerlo en polvo fino.

Se pone el chocolate a derretir con una pizca de almíbar, se agrega el praliné molido, mezclándolo perfectamente.

NOTA.—Resulta más fino añadiéndole un poco de mantequilla cuando está casi frío.

**Boers** *(Petits fours).*

Pastelillos diminutos de pasta de nueces con crema de mantequilla de nueces y aromatizada con kirsch.

CANTIDADES.—125 gr. de nueces (sin cáscaras), 150 gr. de azúcar, 50 gramos de mantequilla, 35 gr. de harina, 6 huevos, crema de mantequilla de nueces aromatizada con kirsch, y kirsch.

PROCEDIMIENTO.—Macháquense las nueces en un mortero hasta ponerlas en pasta fina, añadiéndoles unas gotas de kirsch para que no hagan aceite. Conseguido esto, añádase el azúcar y trasládese a una vasija honda; añádanse seis yemas de huevo, bátanse bien, agréguense la mantequilla derretida, la harina y, por último, las seis claras batidas a punto de nieve.

Fórrese una bandeja de horno con papel blanco, échese la pasta, extiéndase, desparrámense encima nueces picadas muy finamente y cuézase en el horno.

Ya cocida, quítese de la bandeja, retírese el papel y córtese en discos del tamaño de una moneda de 10 céntimos.

Téngase preparada una crema de mantequilla de nueces aromatizada con kirsch (sígase la receta de *Crema de mantequilla de almendras*) substitu-

yendo éstas por nueces). Úntense con dicha crema por el lado que pegaba al papel y luego júntense de dos en dos.

**Bizcochitos reales.**

Compónense de dos bizcochitos diminutos, unidos con dulce de albaricoque y salpicados por encima con almendras tostadas y molidas.

CANTIDADES.—200 gr. de azúcar molido, 100 gr. de harina, 6 huevos, dulce de albaricoque (el necesario), almendras tostadas y molidas, azúcar glas.

PROCEDIMIENTO.—Se baten las yemas y el azúcar hasta ponerlo bien subido y espumoso.

Se baten las claras a punto de nieve y se añade la harina a las yemas, y en seguida las claras batidas, moviéndolas despacio con la espátula para que el preparado no pierda ligereza.

Cúbranse con papeles blancos placas de horno y márquense en ellas bizcochitos diminutos.

Háganse cocer a horno moderado.

Una vez cocidos se espolvorean con un preparado hecho con azúcar glas, almendras picadas y unas gotas de kirsch, volviéndolos a meter en el horno durante unos minutos.

Despéguense entonces de los papeles, pasándoles por debajo la hoja de un cuchillo.

Úntense por el lado que tocaba el papel con dulce glaseado de albaricoque. (Mírese *Dulce glaseado de albaricoque*.)

Estos bizcochos han de ser todos iguales; recórtese lo que tengan sobrante.

NOTA.—Podrá substituirse el dulce de albaricoque por cualquier otro, o por dulce de yema, leche frita, etc. Asimismo se espolvorearán igualmente con pistachos, avellanas o piñones molidos.

**Golositos.**

PROCEDIMIENTO.—Confecciónanse exactamente como los *Bizcochitos reales*, con la diferencia que se cubren con merengue, espolvoreándolos después con almendras tostadas y molidas.

NOTA.—En vez del dulce de albaricoque pueden pegarse con cualquier otro dulce o preparado, tal como dulce glaseado de fresa, dulce de yema, chocolate, etc. (Mírense las recetas en sus respectivos capítulos.)

**Bocaditos de dama.**

Llámanse así unos bizcochitos diminutos pegados de dos en dos con dulce de frambuesa y cubiertos con un baño de fondant.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónense igual que los *Bizcochitos reales*, o prepárese una gran plancha de bizcocho y córtense después con el cortapastas, aprovechando los recortes para hacer con ellos kirschetas. (Véase su receta.)

Los bizcochitos se pegan de dos en dos con dulce glaseado de frambuesa (véase su receta), y se bañan con fondant aromatizado con frambuesa y coloreado con carmín vegetal. (Véase la receta del *Fondant*.)



Pastelillos, dulces *(petits fours)* variados

**Bocaditos de dama con dulces y fondants variados.**

Estos pastelillos se prestan a muchas combinaciones, pudiéndose rellenarlos con otros dulces y preparados, tal como dulce de fresa, de yema, de coco, de praliné, etc., etc., y bañarlos con fondant al chocolate, a la vainilla, al café, etc. (Mírense las respectivas recetas.)

NOTA.—En vez del bizcocho indicado se podrá hacer con *masa de almendras* o con *masa de magdalenas*, o con *masa del pastel italiano* (siendo ésta la más fina), o con *masa de genovesa*, etc., pudiendo nuestros lectores escoger entre las expuestas en el capítulo *Bizcochos* la que más les agrade.

**Bocaditos suizos.**

Bizcochitos emborrachados de jarabe al ron, cubiertos de jalea de frambuesa y glasa real.

CANTIDADES (para 12 piezas).—3 huevos, 150 gr. de azúcar corriente, 100 gr. de azúcar glas, 50 gr. de almidón en polvo, 25 gr. de mantequilla, 25 gr. de harina, un limón, una copita de ron, $^1/_2$ cucharadita de levadura Royal, 2 ó 3 cucharadas de jalea de frambuesa y unas gotas de carmín vegetal.

PROCEDIMIENTO.—*La pasta de bizcocho.*—Pónganse los huevos en un perol, reservando media clara de los mismos; añádanse 75 gr. de azúcar y un poco de corteza de limón rallada; bátanse con un batidor, colocando el perol arrimadito a la chapa, y bátase con brío hasta obtener una pasta espesa y esponjosa; seguidamente agréguense el almidón pasado por un tamiz y la levadura en polvo Royal, haciendo la mezcla con delicadeza. Ténganse preparados 12 moldes de tartaleta previamente untados con mantequilla y espolvoreados con harina; llénense con el preparado y cuézanse a horno lento durante veinte o veinticinco minutos. Cuando estén cocidos sáquense de los moldes y báñense con el jarabe que tendremos preparado.

*Almíbar.*—En un cacito póngase $^1/_4$ de litro de agua, el resto del azúcar corriente y un trozo de piel de limón; póngase al fuego y cuézase unos cinco minutos; pasado este tiempo agréguese el ron.

Con el azúcar glas previamente pasado por un tamiz, la media clara de huevo reservada, unas gotas de limón y dos o tres gotas de carmín vegetal confecciónese una glasa real (mírese *Glasa real*).

*Bañado y presentación de los bocaditos.*—Los bocaditos se bañan ligeramente en el almíbar al ron *tibio;* luego se colocan encima de un tamiz y se cubren con una capa de jalea de frambuesa (previamente derretida al baño de maría) y se cubre la superficie de cada uno con media cucharadita de glasa real, colocando cada bocadito en una cajita de papel rizado.

**Trufas de nata.**

CANTIDADES.—$^1/_4$ de litro de nata (sin batir), 200 gr. de chocolate de vainilla superior, 200 gr. de chocolate cobertura granulado, 75 gr. de azúcar glas (lustre).

PROCEDIMIENTO.—Rodéese una vasija de loza con hielo picado; en el interior échese la nata y bátase (mírese *Crema chantilly*); bien dura la

nata, mézclense el chocolate de vainilla, que se tendrá rallado, y el azúcar tamizado con la nata montada, y con todo ello fórmense unas bolitas que se hacen rodar encima del chocolate granulado de modo que resulten bien cubiertas; colóquense en cajitas o cápsulas de papel rizado y déjense en una nevera durante dos horas.

**Trufas de chocolate y avellanas.**

Bombones muy buenos y fáciles de confeccionar.

CANTIDADES.—125 gr. de chocolate superior, 125 gr. de avellanas tostadas, 125 gr. de azúcar glas, nata de leche (cruda o cocida), y a falta de ella, una clara de huevo batida a punto de nieve.

PROCEDIMIENTO.—Se ralla el chocolate; si gusta, se escogerá que tenga vainilla.

Se machacan las avellanas en el mortero, se agrega el azúcar y el chocolate rallado y, por último, se añade la nata o la clara batida hasta que la masa esté en buen punto para poder confeccionar con ella bolitas del tamaño de una nuez.

Se pasan por azúcar glas previamente tamizado, colocándolas, para que tengan mejor vista, en cajitas de papel rizado.

**Trufas de chocolate Miren.**

Dulces exquisitos y de fácil confección.

CANTIDADES.—125 gr. de chocolate superior, 100 gr. de mantequilla fina, 3 cucharadas de azúcar molido, 2 yemas de huevo, 2 ó 3 cucharaditas de agua, chocolate granulado para envolver las trufas.

PROCEDIMIENTO.—Se ponen en un tazón la mantequilla, las yemas de huevo y el azúcar, y se bate hasta que quede cremoso y fino.

Aparte se ralla el chocolate, que ha de ser de vainilla (y si no, se añade al preparado una cucharada de azúcar avainillado), poniéndolo a cocer con la menor cantidad posible de agua.

Una vez en punto, se deja enfriar.

Cuando está frío se mezcla perfectamente con la crema, y recogiéndolo como una bola, se deja reposar en sitio seco y fresco por espacio de cuatro horas.

Póngase entonces bastante chocolate granulado en una gran hoja de papel (el chocolate granulado adquiérese en cajas ya preparadas en las buenas confiterías).

Con la masa se hacen bolitas del tamaño de una nuez muy pequeña y se van echando en el chocolate granulado.

Se coge la hoja de papel por ambas puntas y se le mueve para que rueden las bolitas, impregnándose bien de chocolate.

En seguida se meten en cápsulas de papel rizado.

Estas trufas han de quedar blandas.

**Chocolatines o trufas.**

Estos bombones cambian de nombre según su tamaño.

CANTIDADES. — 100 gr. de chocolate superior, 40 gr. de mantequilla, 20 gr. de azúcar, 2 yemas de huevo, 2 cucharadas de ron o kirsch, una cucharada de azúcar avainillado, el necesario chocolate de cobertura (granulado o rallado).

NOTA.—Como lo indica su nombre, el chocolate de cobertura se emplea para envolver los bombones. El granulado se adquiere ya preparado, pero el rallado se ralla en casa.

PROCEDIMIENTO. — Pónganse en un cazo de confitería (o en cualquier otro que esté nuevo) el chocolate, la mantequilla y el azúcar y háganse cocer al baño de maría, batiéndolo sin parar hasta ponerlo espeso y fino. Retírese entonces del fuego y añádase en seguida el kirsch, las dos yemas de huevo y la vainilla.

Muévase un poco y déjese el preparado en reposo al fresco, cuando menos, durante doce horas.

Hágase con ello unas bolitas, enrollando un poco del preparado con las manos, y si se quiere que sean trufas, háganse mayores.

Cúbranse con chocolate; para ello hágase así:

Echese buena cantidad de chocolate rallado o granulado en una gran hoja de papel blanco, agréguense las bolitas y háganse rodar, moviendo el papel hasta que queden bien cubiertas con chocolate.

Déjense reposar dos horas.

NOTA.—Haciéndolos más crecidos aún, y colocándolos en cajitas de papel rizado, resultarán unos *petits fours* de mucha novedad.

* * *

Fórmula segunda.

CANTIDADES. — 100 gr. de chocolate superior, 50 gr. de mantequilla, 70 gr. de azúcar glas (lustre), 2 cucharadas de nata cruda (crema).

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en una cacerolita la nata, la mantequilla y el chocolate rallado; cuézase al baño de maría, removiendo hasta mezclarlo bien; retírese del fuego, dejando la cacerolita en el baño para que no se enfríe; a continuación adiciónese el azúcar glas, pasándolo por un tamiz; mézclese, removiendo con una cuchara (ha de quedar muy fino). Déjese reposar durante veinticuatro horas en un local fresco (en invierno, o disponiendo de una nevera, bastarán doce horas). Fórmense bolitas, enrollando un poquito de pasta con las manos; seguidamente pásense por chocolate granulado (véase la *nota* de la receta anterior) y déjese reposar por espacio de dos horas.

Las *trufas* se harán más voluminosas que los chocolatines.

**Trufas de castañas y chocolate.**

CANTIDADES.—100 gr de castañas, 90 gr. de chocolate, 75 gr. de azúcar glas, 50 gr. de mantequilla, 2 cucharadas de nata de leche, $^1/_2$ palo de vainilla, chocolate de cobertura rallado o granulado.

PROCEDIMIENTO.—Móndense las castañas, pónganse en una cacerola, cúbranse con agua fría y háganse cocer hasta que se les levante fácilmente el pellejito; pélense.

Después háganse cocer en una cacerola con un poco de leche, otro poco de mantequilla (ésta y la leche son además de lo indicado en las cantidades) y el medio palo de vainilla hasta que se puedan pasar por el pasapuré.

Confecciónese el preparado de chocolate como se ha explicado en la segunda fórmula de las *Trufas de chocolate*, agregándole a lo último el puré

de castañas; éste, después de pasado, se habrá machacado hasta ponerlo muy fino.

Déjese en reposo al fresco, y una vez bien frío háganse bolitas como lo hemos explicado en la primera receta de las *Trufas de chocolate.*

**Trufas de avellanas y chocolate.**

CANTIDADES.—125 gr. de avellanas, 90 gr. de chocolate, 75 gr. de azúcar glas, 50 gr. de mantequilla, 2 cucharadas de nata de leche, $^1/_2$ palo de vainilla, una cucharadita de ron, chocolate rallado o granulado para cubrirlas.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónanse exactamente como las *Trufas de castaña y chocolate.*

Móndense las avellanas, macháquense en el mortero, agregándoles el ron; incorpórense al preparado.

**Trufas de chocolate y almendras garapiñadas.**

CANTIDADES.— 200 gr. de almendras garapiñadas, 90 gr. de chocolate, 50 gr. de azúcar glas, 50 gr. de mantequilla, 2 cucharadas de nata de leche, $^1/_2$ palo de vainilla, chocolate de cobertura (granulado o rallado).

PROCEDIMIENTO.—Confecciónanse exactamente como las *Trufas de castaña y chocolate.*

Macháquense las almendras hasta ponerlas en polvo fino y agréguense al preparado.

Si se hacen pequeñas son chocolatines.

**Bombones de chocolate rellenos con crema.**

CANTIDADES.—Para la crema: 100 gr. de azúcar, 3 cucharadas de nata de leche cruda, un palo de vainilla, un poco de agua, chocolate de cobertura, almíbar para cobertura.

PROCEDIMIENTO.—Con 100 gr. de azúcar y un poco de agua confecciónese un almíbar espeso y muy pegajoso. Se le añade la vainilla y la nata y se deja enfriar.

Quítese entonces la vainilla, trabájese con la espátula la crema, batiéndola con brío; háganse con ello bolitas del tamaño de una avellana y báñense con el preparado siguiente:

Confecciónese un poco de almíbar a 20 grados. (Mírese la receta del *Almíbar.*)

En un cazo póngase el chocolate partido en pedazos, añádase almíbar caliente, moviéndolo con el batidor hasta ponerlo fino.

Una por una váyanse bañando las bolitas de crema en el preparado de chocolate, colocándolas a medida en un mármol.

Una vez frías, trasládense a la rejilla.

NOTA.—Si al bañar la primera bolita se nota que el chocolate está demasiado espeso, adelgácese éste añadiéndole más almíbar.

Confecciónanse igualmente aromatizando la crema con café, menta, ron, fresa, etc.



**Chocolatines con crema de almendras.**

CANTIDADES.—100 gr. de azúcar, 125 gr. de almendras molidas, 130 gramos de chocolate superior, 40 gr. de mantequilla, una o dos cucharadas de kirsch.

PROCEDIMIENTO.—Con 100 gr de azúcar y un poco de agua confecciónese un almíbar a 38 grados (a punto de bola dura). Mézclese con la pasta de almendras, añádase el kirsch y remuévase con una espátula hasta que tenga la consistencia necesaria para moldearla en forma de bolitas. Hechas éstas, deposítense en una hoja de papel blanco espolvoreada con azúcar glas.

Derrítase el chocolate poniéndolo al baño de maría; cuando se haya derretido retírese del agua y añádase la mantequilla. En este preparado échense las bolitas, envuélvanse bien de chocolate, retírense con un tenedor y vuélvanse a dejar en *otra* hoja de papel hasta que estén perfectamente frías.

Una vez frías se desprenden fácilmente.

**Chocolatines al praliné de almendras o de avellanas.**

Compónense de un trocito de praliné (guirlache) cubierto con chocolate.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese praliné de almendras o de avellanas como lo hemos explicado.

Antes de que se enfríe córtense en pedacitos alargados o cuadrados y resérvense.

Confecciónese el chocolate de cobertura del siguiente modo: Hágase almíbar a 20 grados (mírese *Almíbar*), córtese el chocolate en pedazos, mézclese perfectamente con el almíbar, batiendo hasta ponerlo fino. Compruébese el punto del preparado de chocolate mojando un trozo de guirlache; si está claro, añádase más chocolate; si está espeso, algo más de almíbar.

Báñense uno por uno los pedacitos de praliné, colóquense a medida en bandejas de pastelería, y cuando estén fríos trasládense a la rejilla hasta endurecerlos.

NOTA.—Los confiteros emplean un chocolate llamado de cobertura que brilla mucho. De no agenciarse este producto, puede añadirse a un chocolate de *buena calidad* cuando se ha derretido unas gotitas de glicerina pura. El bombón mejorará de aspecto, pero el gusto seguirá el mismo.

**Canougats de chocolate.**

Exquisitos y facilísimos de confeccionar.

CANTIDADES.—Un vaso de leche, un vaso de azúcar, 2 onzas de chocolate fino, 3 cucharadas de miel, un pedazo (como una nuez) de mantequilla.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un cazo la leche, el azúcar y el chocolate, préviamente rallado. Cuézase a fuego vivo hasta que espese; añádanse entonces la mantequilla, que ha de ser muy fina y fresca, y las tres cucharadas de miel.

Hágase cocer, moviéndolo sin parar y raspando bien hasta el fondo con la espátula para que no se agarre al cazo, pues como ha de espesarse mucho está muy expuesto a quemarse.

Una vez que ha adquirido buena consistencia viértase sobre un mármol,

untado antes con aceite de almendras dulces, y antes de que se enfríe córtese en cuadraditos.

NOTA.—Disponiendo del molde de caramelos empléese después de untado con aceite de almendras dulces.

Ya fríos envuélvanse los canougats en papeles de seda.

**Bombones crocantes al chocolate.**

Consérvanse buenos por espacio de varios meses.

CANTIDADES. — 500 gr. de chocolate superior, 220 gr. de azúcar glas, 500 gr. de almendras (con cáscaras), 2 cucharaditas de agua.

PROCEDIMIENTO.—Las almendras, desprovistas de las cáscaras, se escaldan para poderlas mondar fácilmente; luego se tuestan al horno, y a continuación se muelen o se machacan hasta ponerlas en pasta fina. Se mezclan con el chocolate rallado y el azúcar, se adiciona el agua y se revuelve bien.

Se coge un poco del preparado (un trozo del tamaño de una nuez), se aplasta un poco, se pasa por azúcar glas y cacao en polvo, mezclado en partes iguales, y se dejan reposar durante veinticuatro horas.

**Frutas confitadas con baño de chocolate.**

Se podrán bañar las frutas que se quieran, siendo unas de las mejores las guindas en aguardiente.

También resultan muy exquisitos los albaricoques, ciruelas, etc.

Deshuésense, si es que conservan aún los huesos, y báñense sumergiéndolas en el preparado siguiente:

CANTIDADES.—Para el baño de chocolate: 125 gr. de chocolate superior, 125 gr. de azúcar glas, 2 cucharadas de agua fría.

PROCEDIMIENTO.—Rállese muy fino el chocolate, mézclese con el azúcar, agréguese el agua necesaria hasta confeccionar una pasta bastante consistente. Sumérjanse en ella, háganse escurrir (fig. 21). Envuélvanse en chocolate granulado o rallado, como lo he explicado en las anteriores recetas.

**Nueces en sorpresa.**

Compónense de una pasta de nueces con baño de chocolate.

CANTIDADES.— 500 gr. de nueces (con sus cáscaras), 125 gr. de chocolate, 28 pedazos de azúcar, 3 cucharadas (de las de sopa) de agua.

PROCEDIMIENTO.—Quítense las cáscaras de las nueces, móndense (dándolas un hervor se las desprende fácilmente el pellejo); machákuense, añadiéndoles a medida 16 pedazos de azúcar hasta confeccionar una pasta fina.

Hágase un almíbar con los 12 pedazos restantes y un poco de agua. Cuando empieza a hervir se agrega la pasta de nueces, dándole vueltas hasta que espese. Viértase entonces en un plato y déjese enfriar.

Mientras se enfría el preparado de nueces hágase cocer el chocolate, con tres cucharadas de agua, por espacio de quince a veinte minutos, hasta que espese.

Con el preparado de almendras háganse bolas del tamaño de una nuez. Pínchense éstas con una aguja de hacer media, sumérjanse en el preparado de chocolate y pásense en chocolate rallado. Déjense enfriar en un mármol.



**Almendras y avellanas en sorpresa.**

PROCEDIMIENTO. — Confecciónanse exactamente como las *Nueces en sorpresa*. Háganse más pequeñas.

**Bombones de chocolate.**

Receta Marquis.

CANTIDADES.—100 gr. de azúcar, 125 gr. de chocolate, 50 gr. de almendras molidas, 50 gr. de avellanas, unas gotas de ron o kirsch.

PROCEDIMIENTO.—Móndense las almendras y avellanas, machákuense en pasta fina, añadiéndoles unas gotas de ron o kirsch (mírese cómo se han de mondar y moler en las recetas de *Almendras* y *Avellanas*). Añádanse también unas gotas, la cantidad justa hasta conseguir una masa bastante compacta. Háganse con ello bolitas del tamaño de una avellana.

Hágase derretir el chocolate, agregándole tres cucharadas de agua, y déjese que cueza por espacio de cinco minutos.

Pínchense las bolitas con una aguja de hacer media, sumérjanse en el preparado de chocolate y déjense en un mármol hasta que estén secas y pueda cogerse con los dedos sin mancharse. Si gusta, añádase vainilla.

**Cuadraditos de pistachos.**

Compónense de un preparado fino de pistachos y de un baño de fondant.

CANTIDADES.—125 gr. de pistachos, 125 gr. de almendras molidas, 290 gr. de azúcar glas, una copita de kirsch.

PROCEDIMIENTO.—Móndense los pistachos, machákuense, añadiéndoles kirsch; mézclense también las almendras molidas (si se han de moler en casa, mírese *Almendras*); añádase también azúcar y mézclese bien.

Extiéndase esta pasta sobre un mármol y córtense cuadraditos.

Derrítase fondant, al que se le dará color verde pálido agregándole unas gotas de verde vegetal; sumérjanse en él los cuadraditos, háganse escurrir, y una vez que están casi fríos colóquese sobre ellos una cereza confitada. Mírese cómo se ha de confeccionar el fondant.

**Marquesitas al chocolate** *(Petits fours)*.

CANTIDADES.—125 gr. de almendras (sin cáscaras), 125 gr. de azúcar glas, 125 gr. de chocolate superior, una yema de huevo.

NOTA.—Siendo el huevo pequeño, pónganse dos yemas.

PROCEDIMIENTO.—Móndense, tuéstense y muélanse las almendras hasta ponerlas en pasta fina; mézclese con el chocolate rallado, el azúcar y la yema de huevo. Fórmense unas bolas (del tamaño que se quiera), aplástense un poco por debajo, pásense por chocolate rallado, pónganse en cápsulas de papel rizado y déjense en reposo durante dos horas.

**Cajitas de mantequilla de Soria.**

CANTIDADES.—200 gr. de azúcar, 200 gr. de mantequilla fina, un pellizquito de azúcar avainillado.

PROCEDIMIENTO.—Con los 200 gr. de azúcar y seis cucharadas de agua

confecciónese un almíbar en punto de bola dura (mírese *Almíbar*); retírese entonces del fuego y, pasados cinco minutos, agréguense la mantequilla, ligeramente templada, y la vainilla; mézclese con una cuchara de madera hasta que resulte bien blanco.

Llénense las cajitas de madera, que se tendrán forradas con gasa; de la mantequilla se separará un poco, a la que se le dará el color rosado adicionándole unas gotas de carmín vegetal; igualmente se habrá reservado otra poca de color natural; con un poco de esta mantequilla puesta en una manga con boquilla rizada háganse unos dibujos en la superficie; luego póngase en la manga la mantequilla rosada y háganse unos puntitos sobre los dibujos (lo del adorno depende del buen gusto del operador). Tápense las cajitas.

**Merengues.**

Receta perfecta, pero que se ha de seguir al pie de la letra.

CANTIDADES.—200 gr. de azúcar molido, 3 claras de huevo, 2 cucharadas muy llenas de azúcar glas, muy poca agua.

PROCEDIMIENTO.—Sepárese y resérvese una cucharada escasa de azúcar molido.

Con el resto del azúcar y muy poca agua confecciónese almíbar, conociendo que está en su punto cuando, echando una gota de almíbar en un vaso de agua, la gota cae derecha al fondo del vaso. Sepárese un poco el almíbar para que deje de hervir y bátanse las claras a punto de nieve. (Mírense las recetas del *Almíbar* y *Claras de huevo*.)

Añádase a las claras la cucharada de azúcar reservada y agréguese el almíbar caliente, vertiéndolo en *chorrito* y batiéndolas con brío; añádase una cucharada de azúcar glas, pasada antes por un tamiz, y déjese el preparado en reposo al fresco por espacio de diez minutos.

NOTA.—Al verter el almíbar téngase cuidado de que caiga en las claras sin tocar al batidor, pues cayendo en las varillas de alambre se acaramela, y al mezclarse después con el merengue esos trocitos de caramelo lo estropean. Fíjese bien, pues es muy importante.

Déjese reposar el merengue por espacio de diez minutos, mójese la tabla (1) de cocer merengues con agua fría, cúbrase con papel de barba y váyanse depositando sobre ella montoncitos del preparado de merengue.

Espolvoréense con azúcar glas y háganse cocer a horno templado, y si es necesario hasta déjese la puerta de éste abierta, pues ha de formárseles una corteza blanda. Júntense luego de dos en dos.

**Merengues al café.**

Confecciónanse exactamente como los anteriores, añadiendo al almíbar un poco de buen café *muy concentrado* o extracto de café, preparado que se adquiere en los ultramarinos.

**Merengues de fresas.**

Como los primeros, agregando al merengue unas fresitas pequeñas.

(1) Para cocer merengues empléase una tabla a propósito, gruesa y de tamaño apropiado al horno. La tabla ha de ser de roble o nogal, pues el pino les comunica sabor de resina.



**Merengues diminutos.**

(Para tes, bailes, comidas.)

Háganse como los anteriores, pero del tamaño de una avellana.

**Merengues al chocolate.**

Confecciónanse con claras batidas a punto de nieve, azúcar glas y chocolate derretido.

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar glas, 100 gr. de chocolate fino, 4 claras de huevo, 2 cucharadas de agua.

NOTA.—Necesítase, como para todos los preparados a base de claras batidas, un perol de cobre y un batidor de alambre, y para cocer los merengues, una tabla lisa que quepa en el horno; la tabla ha de ser de nogal o roble, pues de pino comunicaría a los merengues sabor a resina.

PROCEDIMIENTO.—Pásese por un tamiz el azúcar glas.

Rállese el chocolate, póngase en un cacito, añádanse dos cucharadas de agua y hágase derretir al baño de maría.

Bátanse las claras a punto de nieve (mírese *Claras de huevo*), agréguese el azúcar primero y en seguida el chocolate bien fino. Muévase despacio con la espátula para no estropear las claras batidas.

Con este preparado llénese la manga de pastelería (1) y váyanse depositando los montoncitos de merengue en la tabla, cubierta con un papel recio. Los montoncitos han de ser estrechos y alargados como el dedo índice, y se han de colocar mediando entre ellos un espacio de tres centímetros; si no se dispone de manga, viértase el merengue a cucharadas.

Háganse cocer a horno muy moderado, pues estos merenguitos necesitan, cuando menos, una media hora para cocerse; si se cuecen a horno fuerte se secan.

NOTA.—Se conocerá el temple del horno metiendo dentro un papel blanco; éste no ha de amarillear. Si toma color es señal que el horno calienta demasiado.

Después de sacar los merengues del horno espérese un buen rato antes de retirarlos de la tabla para que no se partan. Levántense con un cuchillo.

**Suspiros.**

CANTIDADES.—250 gr. de almendras mondadas, 250 gr. de azúcar, 2 claras de huevo, un poco de agua, un limón.

PROCEDIMIENTO.—Móndense las almendras, teniéndolas por espacio de unos minutos en agua hirviendo, séquense perfectamente, córtense en tiritas.

Con el azúcar y una pizca de agua confecciónese almíbar a punto de hebra (mírese *Almíbar*).

Pónganse las claras batidas a punto de nieve, viértase el almíbar despacio y sin parar de batir, bátase un rato más, agregando las almendras y la ralladura de limón.

Téngase engrasada una placa de horno, échese del preparado a cucharaditas, dándole forma alargada, y hágase cocer a horno moderado.

(1) Mírese *Manga de pastelería*.

**Yemas.**

Estos dulces son genuinamente españoles y se puede decir que cada localidad y hasta cada confitería tiene su especialidad: yemas granuladas, yemas acarameladas, yemas al fondant, yemas chinas, yemas de Santa Teresa, yemas de San Leandro, etc., etc.

Las yemas no son difíciles de hacer, pero para que resulten buenas se han de preparar con huevos fresquísimos, pues con huevos conservados adquieren mal sabor.

**Yemas con azúcar cristalizado.**

CANTIDADES (para 24 piezas).—12 yemas de huevo, 200 gr. de azúcar, un decilitro de agua, azúcar cristalizado.

PROCEDIMIENTO.—En una cacerola póngase al fuego el azúcar y el agua y cuézase hasta obtener el punto de bola. (Véase *Almíbar.*)

Pónganse las 12 yemas en un perol pequeño (cuídese de que al cascarlas no caiga clara) y échese pausadamente el almíbar encima de las yemas; revuélvase a la vez con una espátula de madera para que no se formen grumitos, arrímese el perol al fuego y cuézase sin dejar de mover (pero muy despacio) el fondo del cazo hasta que se cuaje; estará en punto cuando la pasta se desprenda de la cacerola. Se vierte encima de un mármol, extendiéndolo, pues de lo contrario podría encogerse, quedando verde el centro de la masa a causa de la excesiva temperatura de la cocción, y se deja enfriar, y una vez en este punto se recoge y se vuelve a poner en el mármol limpio, seco y espolvoreado con azúcar fino; se enrolla formando un cordón grueso, se hacen 24 partes, dándoles el tamaño de una yema de huevo. Se pasan por azúcar granulado y se colocan en cápsulas de papel blanco.

NOTA.—Para que no se peguen a las manos es conveniente tener los dedos ligeramente untados con aceite de almendras dulces o empolvados con azúcar glas.

**Yemas acarameladas.**

PROCEDIMIENTO.—Confecciónanse exactamente como las anteriores, pero en vez de granularlas con azúcar se sumergen en un almíbar a punto de caramelo (véase *Almíbar*), se sacan con un tenedor, depositándolas, a poder ser, encima de un tamiz o rejilla que estará untado con aceite de almendras dulces, o si no, encima de un mármol igualmente untado con aceite de almendras dulces

Una vez secas se ponen en las cápsulas de papel

**Yemas bañadas con albaricoque.**

PROCEDIMIENTO.—Se tiene un glaseado de albaricoque, y una vez formadas las yemas se les da un baño, dejándolas secar como las anteriores; luego se colocan en las cápsulas de papel (véase *Glaseado de albaricoque*).

**Yemas al fondant.**

PROCEDIMIENTO.—Una vez hechas las yemas como las anteriores, se sumergen en un fondant blanco, rosa o verde (véase *Fondant*).



**Yemas rellenas con frutas confitadas.**

PROCEDIMIENTO.—Se confeccionan exactamente como las yemas granuladas, incorporando al preparado de yema un picadillo más o menos menudo, según convenga, de cualquier fruta confitada, tal como guindas, ciruelas, calabaza, corteza de naranja, etc

**Yemas chinas.**

Estas yemas son las más fáciles de confeccionar, pero no se conservan.

CANTIDADES (para unas 20 yemas).—12 yemas de huevo, 250 gr. de azúcar, azúcar glas (lustre) para envolverlas.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse las yemas de huevo bien desprovistas de clara en un perol, añádase el azúcar, arrímese al fuego y hágase cocer, sin dejar de remover con la espátula de madera, hasta que quede hecho una pasta espesa y fina.

Echese esta pasta sobre el mármol, espolvoreada de una capa de azúcar glas, y si la pasta lo necesita, añádase más azúcar, y cuando se haya enfriado, fórmense las yemas. Pásense por azúcar glas.

NOTA.—Estas yemas chinas suelen hacerse muy chicas, del tamaño de una avellana, y se ponen tres en cada cápsula de papel; pero queriendo pueden hacerse mayores.

**Yemas de San Leandro.**

Estas yemas, especialidad sevillana, son exquisitas. En su composición entra una mezcla de yema dura y huevos hilados; luego se bañan en jarabe blanco. Su forma también es distinta: tienen la forma de un cono y, como todos los preparados de yema, son mejores recién hechos, aunque se conservan por espacio de varios días envolviéndolos en papeles de seda.

CANTIDADES (sale una pieza por yema).—Para el dulce de yema dura: 12 yemas (han de ser fresquísimas), 175 gr. de azúcar corriente, un decilitro de agua, una cucharadita de glucosa, corteza de limón o palo de canela.

Para los huevos hilados: 3 yemas de huevo, 500 gr. de azúcar, $^1/_4$ de litro de agua.

Para el baño blanco: $^1/_4$ de litro de almíbar en punto de hebra gruesa (se podrá aprovechar el almíbar de los huevos hilados).

NOTA.—Como todos estos preparados los tenemos extensamente explicados en sus respectivas recetas, nos contentaremos con resumirlos. (Mírense para más detalles las recetas *Dulce de yema dura*, *Huevos hilados* y *Baño de almíbar para dulces.*)

PROCEDIMIENTO.—*La yema dura.*—En una vasija pónganse 12 yemas; disuélvanse, añadiéndoles una cucharada de agua fría, y cuélense por un tamiz de seda.

Con el agua, la glucosa, el azúcar y el limón o canela hágase un almíbar en punto de hebra gruesa y échese sobre las yemas, mezclando poco a poco. Vuélvase a poner todo en el cazo donde ha cocido el almíbar (que se habrá limpiado); vuélvase a poner al fuego y a cocerlo, sin dejar de removerlo con la espátula de madera hasta que se desprenda en forma de masa de la cacerola; téngase mucho cuidado, pues al final se agarrará fácilmente. Echese sobre un mármol esmeradamente limpio y déjese enfriar.

*Huevos hilados.*—Convendrá tenerlos hechos de antemano, y como su receta es algo complicada (mírese *Huevos hilados*), tendrán que estar *bien* escurridos, pues si conservaran agua aclararían la yema dura.

*Confección de las yemas.*—Se espolvorea un mármol con azúcar glas y se pone sobre él la yema dura, que estará fría, y el huevo hilado; se mezcla bien; fórmense unas bolas del tamaño de una aceituna gorda que termine en punta y ancha la base; para esto se meten en una boquilla lisa número 12 para darles la forma cónica.

Una vez que se tienen hechas se ponen en un sitio fresco para que no se sequen mientras se prepara el baño blanco; pueden cubrirse con un paño.

*El baño blanco.*—Para éste puede aprovecharse el almíbar de los huevos hilados. Hágase nuevo y aprovéchese éste; el almíbar ha de tener el punto de hebra fuerte, casi bola, y ha de estar bien espumado y limpio (mírese *Almíbar*). Entonces se retira del fuego (si es el de los huevos hilados se habrá recalentado y comprobado el punto) y se bate con un tenedor hasta que esté blanco y algo espeso. Con un tenedor cójanse las bolas que se hicieron anteriormente, metiéndolas por la punta dentro del almíbar blanco, dejándolas bien cubiertas por todo y colocándolas a medida con la punta hacia arriba sobre un papel espolvoreado con azúcar glas, y déjense secar.

Una vez secas, si se quiere conservarlas, envuélvanse, una por una, en papeles rizados; si no, pónganse en cápsulas o cajitas de papel.

**Capuchinas.**

Compónense sencillamente de yemas cuajadas al baño de maría y bañadas luego en almíbar.

PROCEDIMIENTO.—Sepárese el número de yemas que se quiera (10, 12 ó más), échense en un barreñito y bátanse hasta ponerlas muy esponjosas.

Viértanse en un molde en forma de caja, cuya tapa ajuste bien, tápese ésta y pónganse a cocer al baño de maría con agua caliente y a fuego lento, hasta que esté cuajada (se conoce aplicando el oído a la caja: no se ha de percibir ningún ruido). Sáquese la caja del agua y déjese enfriar, pues la capuchina no se ha de retirar del molde hasta que esté perfectamente fría.

Con una aguja larga se la pincha en diferentes sitios y se tiene por espacio de varias horas en un baño de almíbar caliente (mírese la receta del *Almíbar*).

Se harán del tamaño que convenga, cortándolas después de hechas en pedazos cuadrados o alargados.

Una vez bien empapadas háganse escurrir y vuélvanse a bañar en almíbar, al que se habrá agregado, una vez retirado de la lumbre, azúcar glas (lustre).

Escúrranse y métanse por espacio de dos minutos a la entrada del horno, o dentro, con la puerta abierta, quedando hechas las capuchinas.

Ya bañadas y escurridas, se podrán bañar con fondant. (Mírese la receta *Fondant*.)

Igualmente, después de bañadas y escurridas, se podrán cubrir con un poco de dulce de yema dura, espolvorearlas con azúcar glas, metiéndolas después por espacio de dos minutos en el horno.



**Petits fours de almendras**

A continuación vamos a dar unas cuantas recetas de petits fours, hechos todos a base de una pasta de almendras o mazapán fino.

CANTIDADES.—*La pasta de almendras.*—750 gr. de almendras molidas, 750 gr. de azúcar florete, 2 claras de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Si se han de moler las almendras en casa, véase *Almendras*, y si se quiere abreviar, adquiéranse ya molidas, fijándose mucho al adquirirlas el que sean almendras frescas y estén recién molidas.

Las almendras molidas se pondrán en una vasija, añadiéndoles igual cantidad de azúcar que de almendra, un poco de azúcar avainillado y una o dos claras de huevo (sin batir), según sean necesarias.

Bien trabajada esta pasta, tápese con un paño humedecido; déjese en reposo en un sitio fresco hasta el día siguiente.

*Manera de cocer los petits fours.*—Se cuecen en placas de horno cubiertas con una hoja de papel blanco. El horno ha de estar bien caliente para que no se sequen (el interior ha de conservarse suave y mantecoso); se colocarán en la parte baja del horno, y una vez metidas, se dejará decaer un poco la lumbre.

Aproximadamente necesitarán unos doce a quince minutos de horno y ha de adquirir un color dorado clarito, y para que todos adquieran igual tono de color se hará girar convenientemente la placa.

En el instante de sacarlos del horno (sin quitarlos del papel) se pintarán con glasa real (mírese *Glasa real*), y digo se pintarán, pues para eso se empleará una brocha suave.

Se desprenderán del papel dándoles la vuelta, humedeciendo éste y luego volviendo todo otra vez del derecho, pasándoles por debajo la hoja de un cuchillo fino, y para que se sequen por debajo se colocarán encima de una rejilla.

Son mejores hechos de víspera. Se conservarán buenos por espacio de ocho días guardándolos en una caja que cierre bien.

**Bolas de fruta confitada.**

CANTIDADES.—300 gr. de pasta de almendras, 60 gr. de frutas confitadas, una clara de huevo, un polvito de azúcar avainillado.

PROCEDIMIENTO.—Tríncherse muy *menudas* las frutas confitadas (éstas serán variadas o sólo de una clase, según convenga).

Sepárense 300 gr. de la pasta de almendras que tenemos preparada y pónganse encima de un mármol; agréguesele primeramente la mitad de la clara; trabájese, añadiéndole las frutas confitadas para que adquiera correa (1). Si es necesario, añádase el restante de clara. La pasta ha de estar suave y *compacta*. Póngase en un plato almendras picadas; en otro plato échese una clara de huevo y bátase ligeramente con un batidor. Úntense las manos con la clara y váyanse haciendo bolitas del tamaño de una nuez pequeña, las cuales se echarán en el plato de las almendras picadas, haciéndolas rodar hasta dejarlas bien envueltas; a continuación se colocarán en una placa de horno cubierta con papel blanco. Las bolitas de

(1) Mírese en el *Vocabulario*.

pasta se colocarán a unos cuatro centímetros una de otra y se dejarán secar durante una hora. Luego hornéense y báñense como lo hemos explicado.

**Bolas de nieve.**

CANTIDADES.—250 gr. de pasta de almendras, 50 gr. de azúcar glas, una cucharadita de esencia de café, 1/2 clara de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Póngase la pasta de almendras encima de un mármol, agregándole la esencia de café, la media clara de huevo y el azúcar glas; mézclense y únanse bien todos estos ingredientes.

Ayudándose de clara de huevo, fórmense unas bolitas como lo hemos explicado en la receta anterior; pero en vez de envolverlas en almendras picadas, pásense por azúcar glas.

Hágase en todo lo demás como en la anterior receta.

**Medias lunas de almendras.**

CANTIDADES.—250 gr. de pasta de almendras, 30 gr. de mermelada de albaricoque, 2 centilitros de kirsch, 1/2 clara de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse todos los ingredientes encima de un mármol y mézclense perfectamente.

Ayudándose de clara de huevo, como lo hemos explicado en la primera receta, fórmense unos óvalos, los cuales se envolverán en almendras picadas; se colocarán encima de las placas cubiertas con papel, dándoles la forma de medias lunas.

Procédase en todo lo demás como en la receta primera.

**Duquesitos.**

CANTIDADES.—250 gr. de pasta de almendras, 2 centilitros de kirsch, 1/2 clara de huevo, unas gotas de verde vegetal.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse todos los ingredientes encima de un mármol; mézclense perfectamente; háganse unas bolitas como lo hemos explicado en la primera receta; pásense por azúcar granulado; colóquense en la placa cubierta con papel blanco, dejándolas a cuatro centímetros una de otra.

Con la punta del dedo hágase un huequecito en el centro de las bolitas.

Hágase luego exactamente como lo hemos explicado en la primera receta de la serie.

**Macarrones huecos.**

CANTIDADES.—175 gr. de azúcar glas, 125 gr. de chocolate superior, 125 gr. de almendras picadas, 3 claras de huevo.

NOTA.—Se cuecen en cajitas de papel rizado. No se quiten de las cajas.

PROCEDIMIENTO.—Escáldense las almendras por espacio de unos minutos; móndense, séquense unos segundos en el horno (no han de tomar color) y píquense con el machete.

Póngase el chocolate con una pizca de agua a derretir al baño de maría, muévase hasta ponerlo fino; añádanse entonces las almendras picadas y el azúcar.



Bátanse las claras a punto de nieve, mézclense con lo demás.

Llénense con ello las cajitas de papel y pónganse a cocer a horno muy suave (apenas tibio), necesitando unos quince minutos para cocerse.

Agréguese (si gusta) una cucharada de azúcar avainillado al preparado.

**Roquitas.**

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar glas, 125 gr. de almendras picadas finas, 2 claras de huevo.

NOTA.—Se hacen en cajitas de papel rizado, que algunos llaman cápsulas; adquiérense por cientos en las fábricas.

PROCEDIMIENTO.—Móndense las almendras después de escaldarlas unos minutos en agua hirviendo para que se desprenda fácilmente el pellejo. Las almendras se han de pesar sin las cáscaras. Séquense con una servilleta, métanse por espacio de unos minutos en el horno, cuidando no se tuesten, y píquense bastante finas (sin machacarlas, sencillamente picándolas con el machete).

Levántense las claras a punto de nieve; añádanse a las claras batidas el azúcar glas, pasado antes por un tamiz, y las almendras picadas.

Llénense con ello las cajitas de papel y métanse a cocer a horno muy suave, como lo hemos explicado en la receta de los *Merengues*.

Antes de meter las roquitas en el horno espolvoréense con almendras picadas muy finas.

No se sacan de las cajas.

**Roquitas de chocolate.**

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar glas, 85 gr. de chocolate, 2 claras de huevo, unos cuantos pistachos picados finos para espolvorearlas.

PROCEDIMIENTO.—Rállese muy fino el chocolate, bátanse las claras a punto de nieve, añádanse a las claras el azúcar glas y el chocolate rallado; mézclese bien.

Llénense las cajitas de papel rizado con este preparado y háganse cocer a horno muy moderado, después de espolvorearlas con pistachos picados. (Mírese la receta *Roquitas* y hágase igual.)

**Algerianas** ***(Petits fours a la naranja).***

CANTIDADES.—150 gr. de azúcar, 75 gr. de piñones, 100 gr. de almendras molidas, 100 gr. de naranja confitada, 3 huevos, 25 gr. de azúcar glas (lustre).

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en una vasija el azúcar corriente, la naranja cortada en trocitos, tres yemas de huevo y las almendras molidas (mírese *Almendras*); luego agréguense las claras batidas en punto de nieve; mézclese y llénense con ello unas cajitas de papel rizado; encima pónganse los piñones bien repartidos, y cuézanse a horno flojo por espacio de diez a quince minutos. Después de sacados del horno espolvoréense con azúcar glas y déjense enfriar. Se dejan en sus cajas.

**Tocino de cielo.**

CANTIDADES.—10 yemas de huevo, una clara, 300 gr. de azúcar cortadillo, 2 tiras de corteza de limón.

PROCEDIMIENTO.—Póngase el cortadillo en un cazo bien limpio, añádase un vasito de agua *fría* y las dos cortecitas de limón y pónganse al fuego y hágase cocer a fuego vivo hasta obtener un almíbar a 22 grados, o sea a punto de hebra (cogiendo un poco del almíbar con los dedos índice y pulgar, al separarlos se ha de formar un hilillo entre uno y otro).

Se tendrá preparado un molde, proporcionado a las cantidades, de paredes lisas, y a poder ser en forma de rosca. Cuando el almíbar haya hervido unos minutos se retira del fuego y se llena el molde donde haya de cocerse el tocino de cielo. Se deja el jarabe un instante en el molde y a continuación se vuelve al cazo y se continúa la cocción.

NOTA.—La operación precedente no tiene más objeto que *napar* el molde con una capa ligerísima de jarabe.

Si se quiere que el tocino tenga por encima color obscuro se echa en el fondo del molde un poco de caramelo líquido, que se hace correr por el fondo nada más (este caramelo se hace en un cazo aparte).

Cuando el almíbar esté en punto retírese de la lumbre y déjese que pierda casi todo el calor (téngase en cuenta que el almíbar, aun retirado del fuego, por el calor adquirido, sigue espesando; por tanto, retírese cuando la hebra esté aún floja).

Pónganse en un barreño las 10 yemas y la clara, bátase el conjunto un poco, muy poco, lo justo para mezclarlo, y viértase el jarabe, que ha de estar tibio, removiéndolo con una espátula. Pásese por un pasador fino y viértase en el molde.

NOTA.—El tocino de cielo se prepara exactamente igual que se haga en un molde grande o en moldecitos individuales.

El procedimiento perfecto es cocerlo al vapor; para esto se utilizará una cacerola especial, y no disponiendo de ella, se hará como sigue:

En una gran cacerola se coloca un cedazo (tambor) y se va echando agua hasta que llegue a la tela del cedazo, cuidando de que no la cubra. Sobre el cedazo se acomoda el molde o los moldecitos y se cubre la cacerola y se pone todo al fuego para que cueza al vapor; aproximadamente necesitará unos veinte o veinticinco minutos de cocción siendo un molde grande, y unos quince si son pequeños, empezando a contar los minutos desde que el agua comienza a hervir, procurando durante este tiempo no destapar la cacerola.

NOTA.—Para cocerlos de esta forma necesítase de un recipiente hondo, tal como un caldero; como no siempre se dispone de tal artefacto, careciendo de ello se cocerán los tocinos de cielo al baño de maría, que también da buen resultado.

Para esto se coloca en una cacerola un redondel de madera o un plato del revés (ha de ser de los esmaltados para que no se rompa), y sobre esto se coloca el molde o los moldecitos. Se echa agua fría hasta cubrir el plato, y para que no salte se pone alrededor en hueco cáscaras de huevo. Se tapa herméticamente, colocando un papel de barba, y encima la tapadera. Se cuece primero encima de la chapa durante unos quince minutos y luego se mete el artefacto en el horno. El tocino estará hecho en cuanto, pinchándolo hasta



el fondo con una aguja larga, sale limpia. El tocino ha de cocerse *lo justo*, pues cociendo más, endurece; tratándose de moldecitos pequeños no habrá necesidad de meterlos en el horno.

Vigílese para que el agua no hierva fuerte, pues al saltar podría caer en el dulce, estropeándolo.

Déjense enfriar dentro del recipiente donde se han cocido. Para sacarlos del molde bastará con pegarles en el fondo, volcándolos en un plato de cristal o en bandejitas de cartón; siendo grandes, y más aún cuando se han hecho en molde de rosca, desmóldense con cuidado para no romperlos.

Los tocinos grandes resultarán más vistosos adornándolos con merengue.

**Tocino de cielo adornado con merengue.**

Para el tocino anterior se hará un merengue con 3 claras de huevo y 180 gr. de azúcar.

PROCEDIMIENTO.—Hecho el merengue (véase *Merengue italiano*), déjese enfriar. Luego, con dicho merengue puesto en una manga provista de una punta o boquilla rizada y un poco ancha se hará una cenefa alrededor del tocino, colocando en el centro una pirámide de merengue, o bien adornado alrededor, se pondrá merengue en otra manga provista de una boquilla estuche y se harán botoncitos de merengue por toda la superficie del tocino (los adornos y guarniciones dependen siempre del buen gusto y arte del ejecutante).

**Dulcecitos de pasta de almendras**
*(Petits fours).*

Con esta pasta se podrá confeccionar una gran variedad de dulcecitos muy finos puestos en sus cajitas de papel; tendrán el aspecto de los de las mejores confiterías, superando en mucho el buen sabor de la mayoría de ellos.

CANTIDADES.—300 gr. de almendras molidas, 300 gr. de azúcar glas, 200 gr. de mantequilla derretida, 12 huevos.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un barreño las almendras molidas y el azúcar, mézclese bien, agréguense los huevos dos a dos, batiendo mucho hasta que la masa haga globos como si hirviera; añádase entonces la mantequilla derretida al baño de maría, teniendo el cuidado de no verter el depósito blanco del fondo.

Echese el preparado en una gran tartera perfectamente untada con mantequilla y cuézase a horno moderado. Después se confeccionan los dulcecitos. Cortando la pasta en cuadraditos, se rociarán éstos con almíbar al kirsch y se cubrirán con glaseado de albaricoque, dándoles para terminar un baño de fondant a la vainilla o al chocolate o al café, etc.

Haciendo bolitas y pegándolas de dos en dos con dulce de yema o dulce de albaricoque (o de fresa o frambuesa), untándolos con huevo batido y metiéndolos hasta dorarlos en el horno.

Rellenándolos con mantequilla al praliné y cubriéndolos con azucarillo desmenuzado, o después de mojarlos con almíbar, pasarlos por azúcar granulado, etc.

NOTA.—Con estos datos, y combinando los diversos preparados de este libro (mírese *Rellenos y guarniciones*), se podrán variar hasta lo infinito.

**Yemas de coco.**

CANTIDADES.—600 gr. de azúcar, 250 gr. de coco rallado, 1/2 corteza de limón, 2 decilitros de agua.

PROCEDIMIENTO.—Elíjase un coco que sea fresco, pues siendo viejo sabe a rancio; pártase en pedazos; límpiense éstos perfectamente de la corteza obscura que los cubre, y lo blanco ráspese con un rallador y resérvese lo rallado.

Con 500 gr. de azúcar, el agua y unas tiras de corteza de limón confecciónese un almíbar a punto de hebra (mírese *Almíbar*).

Cuando esté en punto el almíbar añádase el coco rallado y hágase hervir un minuto; retírese del fuego y vuélquese todo sobre un mármol; déjese enfriar.

Cuando esté casi frío háganse bolitas, envuélvanse en el azúcar que hemos reservado y colóquense en cajitas o cápsulas de papel rizado blanco o caramelo.

NOTA.—Las yemas de coco pueden igualmente acaramelarse o envolverlas en fondant (mírense las recetas de las *Frutas acarameladas* y del *Fondant*).

**Violetas confitadas.**

Muy fácil de hacer; requiere tan sólo hacerse en gran cantidad.

La proporción del azúcar se calcula a razón de 250 gr. de azúcar por cada plato de violetas sin rabos.

PROCEDIMIENTO.—Se escogen violetas muy olorosas, se les quita el rabo y la parte verde del cáliz y se ponen en un plato.

Con el azúcar necesario y un poco de agua se hace un almíbar a punto de hebra fuerte (véase *Almíbar*) y se añaden las violetas, dando sacudidas al perol para que queden bien envueltas de azúcar.

Se retira el perol del fuego y se revuelve su contenido con una espátula para que se granule (véase *Vocabulario*). A continuación se vuelve a sacudir el perol por el mango y se vuelca todo en un tamiz para que caiga fuera el azúcar sobrante, quedando hechas las violetas.

**Hojas de rosa confitadas.**

PROCEDIMIENTO.—Se deshojan rosas, que han de ser precisamente de color de rosa, y se procede exactamente como en la anterior.

**Almendras garapiñadas (pralinés).**

CANTIDADES.—250 gr. de almendras (sin las cáscaras), 800 gr. de azúcar molido, 80 gr. de goma arábiga, una vara de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en un calderito 300 gr. de azúcar y un decilitro de agua, arrímese al fuego, y cuando arranque el hervor échense las almendras, cuézanse sin *removerlas ni tocarlas*, observando cuando suene un chasquido, que es la señal de que están en su punto. Entonces retírese el caldero del fuego, déjese encima de la mesa y con una espátula revuélvase de prisa y dando cortes para separar las almendras. Cuando el conjunto haya tomado un color pardo, granulándose el azúcar, vuélquese el contenido del caldero encima de un mármol, sepárense las almendras unas



de otras (muchas se habrán roto; es inevitable) y a continuación vuélvase a poner todo en el caldero, *sin limpiarlo*, y a cocerlo hasta que empiece a tomar color de caramelo; échese de nuevo encima de la mesa y sepárense las almendras para que no se peguen unas con otras.

Cuando se hayan enfriado las almendras colóquense en una criba, sacúdase ésta para que se desprenda y caiga fuera el azúcar sobrante. Póngase en el caldero todo el azúcar que haya caído sobre la mesa, adicionando 250 gramos de azúcar reservada y un decilitro de agua; cuézase, removiéndolo con una espátula hasta que el almíbar tenga el punto de lámina (cuando una gota del almíbar puesta en agua fría endurezca, costando romperla con los dedos). Entonces retírese el caldero del fuego, agréguense las almendras, removiéndolas con una espátula hasta que adquieran un color pardo; seguidamente retírense las almendras (solamente las almendras), añádanse el restante del azúcar, los residuos de azúcar que haya sobre la mesa y la vainilla; cuando arranca el hervor retírese el caldero de la lumbre y vuélvanse a poner las almendras, removiéndolas bien. A continuación retírense de nuevo las almendras del caldero (tan sólo las almendras), adiciónese al almíbar 80 gr. de goma arábiga diluída en un decilitro de agua, cuézase, y cuando haya engordado échese este jarabe en un cazo.

Colóquense las almendras en un caldero y hágase que una segunda persona vaya vertiendo sobre ellas el jarabe gota a gota. (Esta adición de goma arábiga no las mejora en nada; únicamente es para que adquieran brillantez.) A continuación desparrámense las almendras en una hoja de papel y métanse en la estufa o al horno, apenas tibio, por espacio de veinticuatro horas.

## Frutas, dulces y bombones acaramelados

NOTA EXPLICATIVA.—El acaramelado consiste en envolver una pieza en una capa de caramelo, siendo su confección de lo más sencillo, consistiendo tan sólo en el conocimiento exacto de los grados o puntos del almíbar (mírese *Almíbar*).

Una vez la fruta, dulce o bombón en condiciones, se le sumerje sencillamente en un baño de almíbar a 40 grados, o sea en punto de lámina quebradiza.

NOTA.—Es decir, casi en el límite de la cocción del almíbar su comprobación se hace como sigue: se echa una gota de almíbar en un vaso de agua; se coge esa gota con los dedos y se forma una bola; luego se muerde; ha de cascarse como si fuera de cristal, *sin pegarse a los dientes* (mientras se pegue no estará en punto y ha de hervir más); si el caramelo está en punto, la pieza quedará envuelta en una capa de caramelo duro; pero si no lo estuviera, quedaría envuelta en una pasta pegajosa, y si pasara del punto debido, amargaría.

Para operar con rapidez y comodidad los profesionales suelen emplear un artefacto que cualquiera puede confeccionar. Se trata de un alambre fuerte, el cual se retuerce hasta formar un bucle, cuyas extremidades se incrustan en un corcho.

Cada pieza se coloca encima del bucle, cuidando quede hacia arriba el relleno (si lo tuviera), y pieza por pieza se van sumergiendo rápidamente en el caramelo, que ha de estar *hirviendo;* no se sueltan del alambre y, una vez bien cubiertas de caramelo, se sostienen un segundo en alto para que escurran el sobrante y se van depositando a medida en fuentes que se tendrán ligeramente untadas con aceite de almendras dulces.

El acaramelado ha de hacerse de prisa para que el caramelo no engorde (siempre se estropea algo al recalentarlo); sin embargo, espesando, se ha de recalentar para adelgazarlo, y esto cuantas veces fuera preciso hasta terminar de acaramelar todas las piezas.

Luego, para que reluzcan se sacarán al aire durante unos diez minutos y cada pieza se colocará en su correspondiente cajita de papel rizado (blanco o de color de caramelo).

NOTA.—Estas cajitas, de coste mínimo, se adquieren por docenas en los establecimientos especializados en utensilios de cocina; como decimos, el coste es mínimo y los dulces ganan en presentación.

**Ciruelas pasas rellenas con pasta de castañas y acarameladas** *(Pruneaux fourrés aux marrons).*

CANTIDADES (para 20 piezas).—Para el relleno de 20 ciruelas muy hermosas: 125 gr. de castañas, 30 gr. de mantequilla fina, 60 gr. de azúcar, 40 gr. de azúcar glas (lustre) y una cucharada de kirsch.

Para el caramelo: 300 gr. de azúcar, un decilitro de agua, una cucharada de jugo de limón.

PROCEDIMIENTO.—*La pasta de castañas.*—En cada castaña hágase una cortada con un cuchillo fino. Desparrámense en una placa; métanse al horno, justo el tiempo necesario para que se seque la corteza (cuídese de que no se tueste); en estando seca la corteza se mondan fácilmente (de la cáscara y del pellejito interior), y una vez mondadas pónganse las castañas en una cacerolita, échese agua hasta cubrirlas, añádanse 60 gr. de azúcar, tápense y háganse cocer suavemente hasta que estén tiernas (aproximadamente unos tres cuartos de hora). Ya cocidas pásense por un tamiz, y para que pasen pronto y bien cójanse solamente dos cada vez.

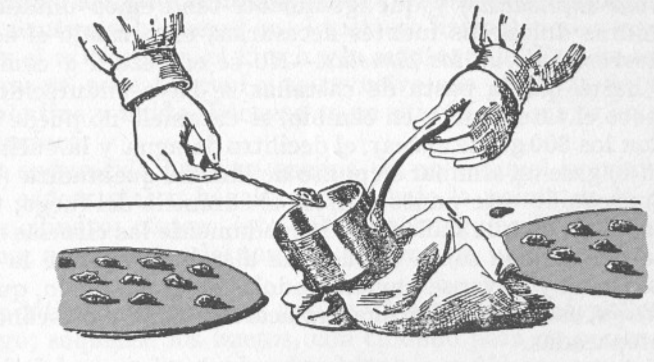
Lávese la cacerolita; séquese; vuélvase a poner en ella el puré de castañas; arrímese a la lumbre, y a fuego suave caliéntese este puré hasta que, habiéndose secado, no se pegue ya a la cuchara (mientras el secado, se le dará vueltas con una cuchara de madera para que no se pegue a la cacerola).

Retírense entonces del fuego; agréguenseles la mantequilla y el kirsch, revolviéndolo hasta mezclarlo bien. Trasládese esta pasta a un plato previamente espolvoreado de azúcar glas y déjese perfectamente enfriar; a poder ser en nevera.

Una vez fría, espolvoréese un mármol con azúcar glas. Colóquese encima la pasta de castañas y hágasela rodar bajo la palma de la mano hasta formar un gran cilindro (del tamaño de un grueso dedo pulgar). Con un cuchillo divídase el cilindro en 20 trozos iguales (tantos trozos como ciruelas); estos trozos vuélvanse a hacerlos rodar bajo la palma de la mano hasta formar unos óvalos de la largura de las ciruelas.

*Las ciruelas pasas.*—Elíjanse de las mejores, muy grandes y gordas. Con un cuchillo hágaseles una cortada a lo largo; sáqueseles el hueso con cuidado para no perforarlas y déseles buena forma, ahuecándolas y ensanchándolas. Rellénense con los óvalos de pasta de castañas, haciendo que el relleno sobresalga mucho fuera, y una vez llenas déjense en sitio fresco (mejor en nevera) para que la pasta de castañas endurezca, pues al manipularla siempre se ablanda.

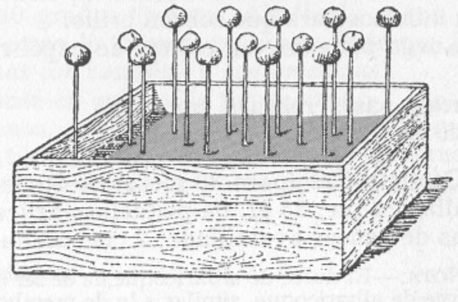




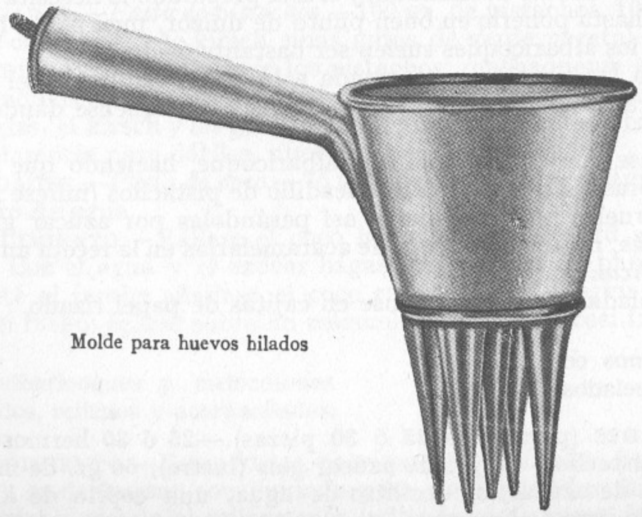
Acaramelado de los dulces



Artefacto para acaramelar



Manera de escurrir los dulces, llenando una caja con arena mojada e incrustando en ella los palitos con los dulces.



Molde para huevos hilados

Suponemos que estará ya preparado el artefacto de alambre (mírese en *Nota explicativa*) y que igualmente tendremos untadas con aceite de almendras dulces las fuentes necesarias, empezando el acaramelado.

*Acaramelado de las ciruelas.*—No se empezará a confeccionar el caramelo hasta que la pasta de castañas se haya endurecido, no importando tampoco el tardar más; en cambio, el caramelo no puede esperar.

Con los 300 gr. de azúcar, el decilitro de agua y la cucharada de jugo de limón hágase un almíbar en punto de lámina quebradiza (mírese *Almíbar*).

Conseguido este punto retírese el caramelo del fuego; téngase inclinado el cazo a fin de que bañen más holgadamente las ciruelas en el jarabe; colóquese una ciruela sobre el bucle de alambre, dejando la parte del relleno hacia arriba y váyanse sumergiéndolas en el caramelo, que ha de estar en *ebullición*, escurriéndolas una vez acarameladas y colocándolas en las fuentes preparadas.

Habrá que operar muy de prisa, y si el almíbar engorda habrá que recalentarlo hasta volverlo a poner líquido.

Una vez acarameladas todas las ciruelas pónganse al aire durante unos diez minutos para que cobren brillo.

Luego pónganse en cajitas de papel rizado.

**Ciruelas pasas rellenas con pasta de albaricoques y acarameladas.**

CANTIDADES (para 30 piezas).—30 hermosas ciruelas, 250 gr. de pasta de albaricoque, 25 gr. de pistachos, azúcar glas (lustre) al paladar, 2 cucharadas de azúcar avainillado, 2 cucharadas de kirsch.

NOTA.—El dulce de albaricoque ha de ser *muy* gordo; por eso indicamos la pasta o carne de albaricoque, similar a la de membrillo; si no, habrá que pasar una mermelada gorda por tamiz y ponerla a cocer con adición de azúcar hasta espesarla.

PROCEDIMIENTO.—Póngase la pasta de albaricoque en un mortero y trabájese hasta ponerla blanda y cremosa, adicionándola dos cucharadas de kirsch, dos de azúcar avainillado, y si este preparado lo necesita, agréguese azúcar glas hasta ponerlo en buen punto de dulzor, pues tanto las ciruelas pasas como los albaricoques suelen ser bastante ácidos.

Hágase a las ciruelas una cortada a lo largo; sáqueseles el hueso con cuidado para no perforarlas y ensánchense y ahuéquense dándoles buena forma.

Rellénense con el preparado de albaricoque, haciendo que sobresalga fuera, y cúbrase el relleno con un picadillo de pistachos (mírese *Pistachos*).

Estas ciruelas pueden dejarse así pasándolas por azúcar glas o bien acaramelarlas; mírese la manera de acaramelarlas en la receta anterior y en la *Nota explicativa*.

Acarameladas o no, colóquense en cajitas de papel rizado.

**Dátiles rellenos con pistachos y acaramelados.**

CANTIDADES (para unas 25 ó 30 piezas).—25 ó 30 hermosos dátiles, 60 gr. de pistachos, 60 gr. de azúcar glas (lustre), 60 gr. de mantequilla fina, 250 gr. de azúcar, un decilitro de agua, una copita de kirsch, una cucharada de jugo de limón.



PROCEDIMIENTO.—Échense los pistachos en un cazo con agua hirviendo; déjense unos cinco minutos; retírense del agua; móndense; séquense con un paño; seguidamente machúquense en el mortero hasta ponerlos en pasta fina; agrégueseles el azúcar glas, el kirsch y la mantequilla. *Esta no se pone a derretir*, sino que se echa tal cual y se revuelve con la pasta de pistachos hasta ponerlo fino y unido. Póngase en un sitio fresco; mejor en nevera, para que endurezca.

Cuando haya endurecido póngase encima de un mármol previamente espolvoreado de azúcar glas y hágasele rodar bajo la palma de la mano hasta formar un cilindro; córtese éste en trocitos regulares, tantos como dátiles, y fórmense unos óvalos del tamaño y forma de una aceituna muy gorda.

Elíjanse unos dátiles muy grandes, gordos y bien enteros; hágaseles una cortada a lo largo; sáquense los huesos, con cuidado para no perforarlos, y váyanse rellenándolos con los óvalos de pistachos y déjense en reposo al fresco para que endurezcan el relleno.

Con los 250 gr. de azúcar, el decilitro de agua y la cucharada de jugo de limón hágase un almíbar a 40 grados (mírese *Almíbar*), y con este almíbar acaramélense los dátiles como lo hemos explicado (mírense *Nota explicativa* y *Ciruelas pasas rellenas con castañas y acarameladas*).

Luego de acaramelados pónganse en cajitas de papel rizado.

(Se podrán combinar los rellenos, es decir, rellenar las ciruelas con el relleno que indicamos para los dátiles, y éstos con el relleno de las ciruelas. Igualmente se podrán rellenar unas y otros con pasta de almendras, con pasta de coco, o yema dura, etc.)

**Varios rellenos para frutas acarameladas.**

CANTIDADES.—*Pasta de almendras.*—125 gr. de almendras molidas, una yema de huevo, 3 cucharadas de azúcar glas, una cucharada de kirsch.)

PROCEDIMIENTO.—Deslíese la yema con el azúcar glas; agréguense las almendras y el kirsch; utilícese.

CANTIDADES.—*Pasta de pistachos.*—100 gr. de pistachos, 100 gr. de azúcar glas, 2 cucharadas de kirsch, unas gotas de verde vegetal.

PROCEDIMIENTO.—Móndense los pistachos; machúquense en el mortero, añadiéndoles unas gotas de agua para que no hagan aceite; añádanse el azúcar glas, el kirsch y las gotas de verde vegetal; mézclese bien. Empléese con preferencia para dátiles, nueces y ciruelas pasas.

CANTIDADES.—*Pasta de coco.*—75 gr. de coco rallado, 200 gr. de azúcar, 1/2 decilitro de agua.

PROCEDIMIENTO.—Rállese el coco hasta obtener los 75 gr. de pulpa necesaria. Con el agua y el azúcar hágase un almíbar en punto de hebra; cuando esté el jarabe añádase el coco rallado; déjese hervir un minuto; retírese del fuego; échese sobre un mármol. Cuando esté casi frío empléese.

**Ciruelas, albaricoques y melocotones confitados, rellenos y acaramelados.**

PROCEDIMIENTO.—Estas frutas, previamente confitadas (mírese *Frutas confitadas*), se deshuesan con cuidado para no perforarlas; luego se rellenan a capricho, siendo el relleno más indicado el de yema (mírese *Dulce*

*de yema dura*). Una vez rellenas se acaramelan sumergiéndolas en un almíbar a 40 grados (mírese *Almíbar*).

**Nueces, avellanas y cerezas rellenas y acarameladas.**

Se prepara una pasta de las indicadas para ello; se forman bolitas y en ellas se incrustan las nueces (en dos pedazos); las avellanas se incrustan o se introducen y las cerezas se parten en dos y se pegan por los lados.

Luego se acaramelan sumergiéndolas en un almíbar a 40 grados (mírense *Almíbar* y la *Nota explicativa*).

(Todas estas frutas, en vez de acaramelarlas, en particular los albaricoques y los melocotones rellenos de yema dura, se podrán envolver en glaseado de albaricoque; mírese *Glaseado de albaricoque*.)

**Frutas, dulces, bombones al fondant.**

Todos estos dulces, en vez de acaramelarlos se podrá darles un baño de fondant blanco, verde, rosa o amarillo, según la fruta y el licor (mírese *Fondant*).

# CAPITULO XXI

## Turrones

Hemos recopilado unas cuantas recetas de turrones que esperamos sean del agrado de nuestros lectores. Su confección es muy sencilla y generalmente resultan superiores a los fabricados, pues por el mucho coste de las almendras algunos llevan algo de harina mezclada en su composición, lo que no quiere decir que no se elaboren inmejorablemente en muchas fábricas.

NOTA.—Para los turrones se empleará azúcar fino, florete, que es lo que se debe emplear siempre para ellos.

**Turrón de mazapán.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de almendras, un kilogramo de azúcar, 2 gr. de crémor tártaro, un limón.

PROCEDIMIENTO.—Escáldense las almendras; móndense, colóquense en sitio aireado por espacio de cuatro días; terminado este tiempo pásense por una máquina de moler hasta obtener una harina fina.

Pónganse al fuego el azúcar, el crémor y un poco de agua y cuézase hasta obtener un almíbar en punto de hebra (mírese *Almíbar*); seguidamente agréguense las almendras molidas y unas raspaduras de corteza de limón; mézclense bien y llénense los moldes, que se tendrán ligeramente untados con aceite de almendras dulces; colóquese en los moldes una madera que encaje en el molde y haga presión. Pasadas cuatro horas se podrá consumir.

**Turrón de nieve.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de azúcar, un kilogramo de almendras (sin cáscaras), 40 gr. de almendras amargas.

PROCEDIMIENTO.—Echense las almendras en agua hirviendo hasta que se les ablande el pellejito; pélense y ténganse en remojo en agua fría por espacio de tres horas, lavándolas después en dos o tres aguas.

Muélanse con la máquina, y para ponerlas en pasta fina macháquense en el mortero, rociándolas de vez en cuando con agua para que no hagan aceite.

NOTA.—Se simplificará el trabajo adquiriendo las almendras molidas; pero siempre resulta mejor el turrón con almendras recién molidas.

Ya molidas las almendras confecciónese con azúcar y un poco de agua almíbar a punto de goma blanda (bola floja). Mírese la receta del *Almíbar*.

Agréguense las almendras al almíbar, moviéndolo con la espátula, poniéndolo a cocer seguidamente a fuego moderado. Mientras cuece muévase sin parar para que no se agarre, siendo señal que está ya cocido cuando no se pega a los dedos.

Viértase entonces el turrón en cajas o moldes del tamaño que se quiera, pero cuyos costados, estando sujetos con bisagras, puedan abrirse y cerrarse según sea necesario; fórrense, además, con papeles blancos.

Una vez llenos los moldes se cubre la pasta con otro papel, se prensa un poco, se tapa y se deja en reposo hasta que se enfríe.

Para sacar el turrón se sueltan las bisagras, se da vuelta a la caja y, levantando ésta, se deja el turrón al descubierto. Con un cuchillo afilado se cortan barras del tamaño que convenga.

**Turrón de frutas.**

PROCEDIMIENTO.—Se confecciona pasta de almendras como lo hemos explicado para el *Turrón de nieve*.

Una vez hecho se llenan las cajas con capas de pasta de almendras y pedazos de frutas confitadas, colocando de éstas cuatro hileras en cada capa para que al cortar el turrón queden las frutas colocadas con simetría.

Se empieza y se acaba con mazapán. Una vez lleno el molde se cubre el turrón con papel blanco, y se acaba como el *Turrón de nieve*.

**Turrón de frutas y canela.**

PROCEDIMIENTO.—Se confecciona exactamente como el *Turrón de frutas*, añadiendo, además, a la pasta de almendras canela en polvo y un poco de chocolate previamente desleído en una pizca de agua.

**Turrón de yema.**

PROCEDIMIENTO.—Se confecciona exactamente como el *Turrón de mazapán*, añadiendo a la pasta de almendras *seis yemas de huevo* por cada kilo de pasta. Se añaden las yemas una por una, revolviendo de prisa con la espátula para que no se corten.

En seguida se cuece hasta que el preparado haya alcanzado la consistencia debida.

Mírese para todo lo demás la receta del *Turrón de nieve*.

**Turrón de yema con frutas confitadas.**

PROCEDIMIENTO.—Se confecciona una pasta de almendras con yemas de huevo, como lo hemos explicado para el *Turrón de yema*.

Se tienen frutas confitadas tal como peras, calabaza verde y grana, corteza de limón y de naranja, etc.

Se llenan las cajas con ello, colocando primero en el fondo una capa de mazapán, encima otra de frutas confitadas y así sucesivamente, siendo la última de pasta de almendras. Se tapa y se prensa como lo hemos explicado anteriormente.



**Turrón de Jaspe.**

PROCEDIMIENTO.—Se confecciona una pasta de almendras con yemas y canela como lo hemos explicado para el *Turrón de yema*.

Se pican menudas frutas confitadas, tal como cerezas, peras, albaricoques, corteza de limón y de naranja, etc.

Se agregan al mazapán, se mezclan bien y se llenan con este preparado los moldes como en las recetas anteriores.

NOTA.—Las frutas confitadas se pican antes de confeccionar el mazapán, agregándolas en caliente, moviéndolas con la espátula hasta mezclarlas bien.

**Turrón de membrillo.**

Llamado también Imperial.

Este turrón, de presentación perfecta, es de una confección muy sencilla.

PROCEDIMIENTO.—Prepárese pasta de almendras como lo hemos explicado para el *Turron de nieve*.

Córtese la carne de membrillo en tiras alargadas de un centímetro de espesor.

Llénense las cajas colocando capas de pasta de almendras y tiras de membrillo, siendo la primera y la última de pasta de almendras. Al cortar el turrón ha de quedar éste formando rayas: una de mazapán, otra de carne de membrillo, etc.

Téngase esto en cuenta para no cortarlo al través, al menos que se quiera forme cuadrados.

Una vez llenas las cajas se prensa el turrón, colocándole algo de peso encima para que el mazapán y el membrillo se peguen bien (conviene, por tanto, llenar los moldes cuando está aún caliente el mazapán).

Si se quiere que este turrón tenga mejor presentación cúbrase una vez frío y sacado del molde con una gruesa capa de fondant (mírese su receta).

**Turrón de guirlache.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de almendras, un kilogramo de azúcar blanco molido, 10 gr. de manteca de cerdo, 5 gr. de canela en polvo, $^1/_2$ limón.

PROCEDIMIENTO.—Se pesan las almendras (sin las cáscaras), se echan en agua hirviendo para despegarlas el pellejito, se pelan, y para secarlas se meten unos minutos en el horno.

Se pone en un cazo de confitería (1) el kilo de azúcar, unas gotas de zumo de limón y la corteza rayada de medio limón, mas la manteca de cerdo y la canela en polvo; en seguida se hace cocer a fuego lento, sin dejar de moverlo con la espátula hasta que quede como miel.

Se añaden entonces las almendras, se mezclan bien y se vierte la composición sobre el mármol, previamente untado con aceite de almendras dulces.

Se aplana con el rollo hasta darle el grosor que se quiera, y antes de que se enfríe se corta en barras.

Podrán substituirse las almendras por avellanas o piñones.

---

(1) Una vez más recomendamos se tengan cazos reservados para los dulces.

**Turrón de Agramunt.**

CANTIDADES.—500 gr. de miel blanca, 2 claras de huevo, 250 gr. de almendras crudas, 100 gr. de avellanas tostadas.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en un perol al fuego la miel; revuélvase con una espátula de madera, y cuando empieza a hervir apártese de la lumbre y espúmese bien; vuélvase al fuego y sígase revolviendo sin parar hasta obtener el punto de bola blando (mírese *Almíbar*); conseguido este punto agréguense las claras de huevo batidas a punto de merengue, y sígase la cocción hasta obtener el punto de caramelo fuerte, lo cual se comprueba si al echar unas gotas en un plato, queda cristalizado; en estando, incorpórense las almendras y avellanas mondadas (mírese *Almendras y avellanas*), mézclese bien y échese todo encima de un mármol previamente untado con aceite de almendras dulces.

Fórmese una plancha delgada y, una vez algo frío, divídase todo en discos; éstos se colocan entre dos obleas blancas. Hay que operar después, pues endurece en seguida.

**Turrón de Jijona.**

CANTIDADES.—600 gr. de miel fina, 400 gr. de azúcar fino, 200 gr. de azúcar en turrón, 400 gr. de almendras tostadas, 100 gr. de avellanas tostadas, 100 gr. de nueces, 100 gr. de piñones, 4 gr. de canela en polvo, 8 gramos de cilantro en polvo.

PROCEDIMIENTO.—En un caldero al fuego póngase la miel, y cuando empieza a hervir espúmese; agréguese el azúcar fino, y cuézase, revolviéndolo con una espátula de madera hasta obtener un jarabe en punto de bola blanda (mírese *Almíbar*); retírese entonces de la lumbre y agréguense las almendras, avellanas, nueces y piñones (todo mondado y hecho picadillo); luego agréguese el azúcar en terrones y el cilantro en polvo.

Una vez bien mezclado todo échese sobre un mármol espolvoreado con harina, y pasadas unas ocho horas macháquese en el mortero, pasándolo luego por la máquina de moler (se tendrá la precaución de echarla al mismo tiempo unos 12 ó 13 terrones de azúcar que se habrán reservado para ello). Ha de quedar en harina fina; seguidamente llénense con dicha harina cajitas de madera forradas de papel blanco y fino; espolvoréese la superficie con canela en polvo. Cúbrase con una madera que encaje en el molde, poniendo un peso encima para que sirva de prensa.

Se ha de dejar en reposo al fresco por espacio de seis días antes de consumirlo.

* * *

Fórmula segunda.

Los mismos ingredientes, suprimiendo las nueces y aumentando en 100 gr. las almendras.

PROCEDIMIENTO.—Se escaldan las almendras, las avellanas y los piñones para despegarles el pellejito; en seguida se mondan y se meten en el horno para que se tuesten un poco.

Una vez tostado se muele todo, pasándolo por la máquina de rallar, y en seguida se machaca en el mortero, añadiendo a medida unos terrones de azúcar para que no se haga aceite, machacándolo hasta obtener una pasta muy fina.



Se echan en un caldero la miel, la pasta, el azúcar y el cilantro en polvo (este producto se adquiere en las droguerías) y se remueve con una espátula de madera hasta unirlo bien.

Se llenan con ello cajitas de madera forradas con papel blanco y fino; se espolvorea la superficie con canela en polvo y se procede en todo como en la anterior.

Conviene darle un reposo más largo: unos quince días.

**Turrón de Cádiz.**

PROCEDIMIENTO.—Se confecciona pasta de almendras (mazapán) como lo hemos explicado para el *Turrón de nieve*.

Se hace un dulce de yema dura (mírese *Yema dura*).

Se tienen preparados dulces variados: cabello de ángel, batata, calabaza en dulce picada, etc.

Se echa mazapán sobre el mármol y se aplana con el rollo hasta dejarlo del espesor de medio centímetro, dándole forma cuadrada y colocándolo sobre obleas.

Sobre el mazapán se dispone una capa de yema dura; encima de ésta otra capa delgada de mazapán, otra de frutas y así sucesivamente hasta darle la altura que se quiera, y espolvoreando las capas con canela en polvo.

Se cubre totalmente con una capa de mazapán bien alisada y se pinta todo con yema de huevo; en seguida se mete el turrón en el horno hasta que tome un bonito color dorado obscuro, y queda hecho.

**Nougat blanco.**

El nougat viene a ser el turrón francés; tiene cierto parecido con *Turrón de Alicante*.

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar en terrones, 300 gr. de miel, 200 gr. de almendras, 100 gr. de pistachos, 100 gr. de almendras garapiñadas de *color de rosa*, 2 decilitros de agua, 3 claras de huevo, 100 gr. de obleas. Tiempo necesario: unos cincuenta minutos.

PROCEDIMIENTO.—Móndense las almendras; séquense en el horno *sin que tomen color*. Móndense igualmente los pistachos (mírense *Almendras* y *Pistachos*). Las almendras peladas, las almendras garapiñadas (pralinés) y los pistachos se han de conservar al calor.

En un cazo pónganse los terrones de azúcar, los dos decilitros de agua y hágase un almíbar en punto de lámina quebradiza (hágase una bolita y múerdase; ha de cascarse sin pegarse a los dientes).

En otro cazo se habrá puesto la miel; hágasela cocer a la vez del almíbar hasta que alcance el mismo punto (se comprueba lo mismo, y para más detalles mírese *Almíbar*).

Los dos preparados en buen punto mézclense y consérvense bien calientes, pero sin que cuezan más.

Bátanse las tres claras de huevo en punto de nieve y viértase en ellas poco a poco el conjunto de miel y almíbar hirviendo (mírese *Merengue italiano*).

En seguida póngase a cocer este merengue al baño de maría, *sin que el fondo del cazo toque a la cacerola*.

Mientras cuece se removerá sin parar con una espátula de madera,

haciendo pasar lo de arriba abajo y lo de abajo arriba para que todo cueza a la vez.

Esta pasta ha de tener buena consistencia, necesitando para conseguirlo unos veinte minutos de cocción (aproximadamente).

Añádanse entonces las almendras de las dos clases y los pistachos; si las almendras rosadas fueran muy grandes, se partirán en dos para que queden más repartidas en el nougat.

Una vez todo bien mezclado viértase en una caja de madera que se habrá forrado con obleas; alísese bien y cúbrase con más obleas.

Póngase encima una tablita que ajuste bien, y sobre la tapa, un peso.

Una vez frío se cortará en trozos del tamaño y ancho que convenga; no se debe hacer demasiado grueso, a lo sumo unos cinco o seis centímetros.

Para conservarlo envuélvanse los trozos en papel de estaño.

**Nougat de chocolate y fruta.**

CANTIDADES.—600 gr. de azúcar, 200 gr. de fruta confitada (pera, limón, calabaza, naranja, cerezas), un limón, 100 gr. de chocolate superior a la vainilla.

NOTA.—Indicaremos las frutas para que se escojan las que más gusten, pero no porque se deban poner todas.

PROCEDIMIENTO.—Con el azúcar, un cuarto de litro de agua y unas gotas de zumo de limón hágase fondant (mírese *Fondant*).

Hecho el fondant vuélvase a ponerlo de nuevo en una cacerola al fuego al baño de maría; añádasele el chocolate, que se habrá tenido unos minutos en el horno para ablandarlo, y a continuación échese la fruta confitada cortada en trocitos menudos. Mézclese bien, y si resultara demasiado duro agréguense unas gotas de agua fría; cuando todo esté bien unido échese en un molde estrecho y alargado, previamente untado con aceite de almendras dulces, y déjese enfriar.

Una vez frío sáquese del molde.

NOTA.—Si se quiere, se podrá envolver en un fondant a la vainilla o al chocolate, o bien cubrirlo con crema de mantequilla al chocolate, haciéndole unos adornos encima.

# CAPITULO XXII

## Caramelos

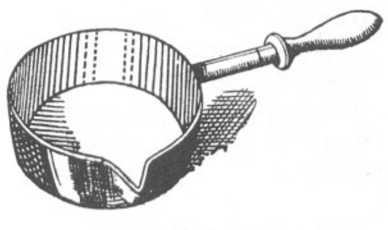
NOTA EXPLICATIVA.—Necesítase para la elaboración de caramelos de los utensilios siguientes: un cazo o perol nuevo con pico largo (recomendamos los de aluminio), una espátula de madera, un mármol y, sobre todo, un molde especial de caramelos.

También necesítase conocer perfectamente los puntos o grados que ha de tener el almíbar; la apreciación exacta se adquiere en seguida con un poco de práctica.

Véanse además las explicaciones que damos para conocerlo en la receta del *Almíbar*.

Los caramelos se hacen según se quiera: duros o blandos, dependiendo su consistencia del punto de cocción que se les dé, pues cualesquiera que sean sus componentes resultan *blandos (mous)* dándoles el punto de *bola*, y *duros*, si se les da el de *lámina quebradiza*, y si se hacen sencillamente con agua y azúcar y se les da el punto llamado de caramelo, quedan de color rubio.

Para que no se granule el azúcar conviene añadir al almíbar algún ácido, limón o vinagre, o algo de glucosa, producto éste que se adquiere por unos céntimos en las droguerías.



Cazo de confitería y de caramelos

Para cortar los caramelos lo más práctico y rápido es adquirir y usar el molde especial de caramelos. Si no se dispone de él viértase el preparado en una tartera cuadrada, que se habrá untado antes con aceite de almendras dulces, y cuando empieza a tomar un poco de consistencia se divide en cuadraditos, empleando una regla y un cuchillo untado antes con aceite.

Ciertos caramelos se confeccionan en otra forma, cortando el preparado en tiras de un centímetro de ancho, enrollándolos antes de que se hayan endurecido.

Los caramelos de esencia se aromatizan y se colorean siempre después de hecho el preparado de almíbar justo en el momento de verter éste en el molde o en el mármol.

**Caramelos de menta, anís, fresa, limón, etc.**

Estos caramelos son de una confección muy fácil.

CANTIDADES.—250 gr. de azúcar en pedazos, 1/2 vaso de agua, una cucharadita de glucosa, el zumo de 1/2 limón.

PROCEDIMIENTO.— Pónganse en un cazo de confitería agua y azúcar, hágase derretir, añádase la glucosa y hágase hervir hasta que el almíbar llegue a los 40 grados, o, lo que es igual, tenga el punto de *lámina quebradiza* (mírese la receta del *Almíbar*).

Añádase el zumo exprimido de 1/2 limón y dos o tres gotas de cualquier esencia y viértase en un mármol.

Cuando el almíbar empieza a blanquear se le mueve con la espátula, echando los bordes hacia el medio, y esto hasta que se pueda tocarlo sin quemarse. Cójase entonces con las manos y estírese y vuélvase a estirar la masa hasta dejarla del grueso que se quiera, retuérzase, y con unas tijeras córtese en trocitos iguales, quedando hechos los caramelos.

**Caramelos de café con leche.**

CANTIDADES (para unos 30 caramelos). — 200 gr. de azúcar, 4 cucharadas de café muy concentrado, 4 cucharadas de leche, una cucharadita de limón.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un cazo de confitería el azúcar, café y el zumo de limón. Hágase hervir dándole vueltas a la vez con la cuchara hasta que se ponga espumoso y marque 30 grados, o sea que tenga el punto de hebra dura. (Mírense *Almíbar* y los *Puntos del azúcar*.) Añádase la leche, y mejor aún nata, hágasele cocer sin parar de darle vueltas con la espátula hasta que marque 40 grados, o sea el punto de lámina quebradiza. (Mírese *Almíbar*.)

NOTA.—Cuídese de que no pase del punto indicado, pues si se cuece hasta el punto de caramelo pierde el sabor a café.

En el cuadro untado con aceite de almendras viértase el preparado, córtense los caramelos, séquense con una servilleta y envuélvanse en papeles de seda.

**Caramelos de chocolate.**

CANTIDADES. — 125 gr. de azúcar, 125 gr. de mantequilla, 125 gr. de chocolate, 125 gr. de miel.

NOTA.—Todos estos productos han de ser fresquísimos y de inmejorable calidad.

PROCEDIMIENTO.—Rállese el chocolate.

Pónganse los cuatro ingredientes en un cazo y háganse cocer a fuego vivo hasta que marque 40 grados en el pesajarabes, o, lo que es lo mismo, alcance el punto de lámina quebradiza (requiere que el preparado hierva por espacio de un cuarto de hora, poco más o menos). Désele vueltas con la cuchara de madera para que no se queme.

Una vez en punto el preparado córtense los caramelos como lo hemos explicado para los *Caramelos de café con leche*.

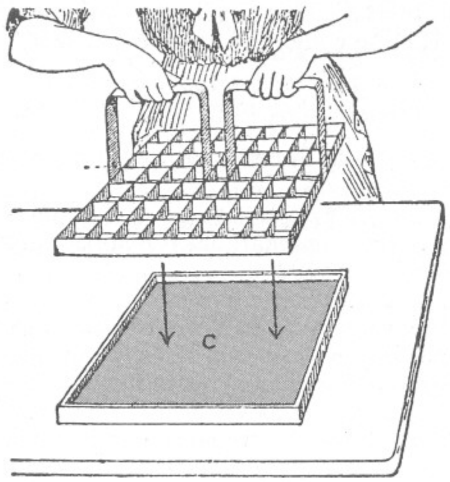


**Caramelos mous al chocolate.**

CANTIDADES.—500 gr. de azúcar en pedazos, 300 gr. de chocolate superior, 1/2 litro de nata de leche cruda, 2 cucharadas de glucosa (1), 1/2 palo de vainilla, un poco de aceite de almendras dulces para untar el molde cortacaramelos (o el mármol y el cuchillo).

PROCEDIMIENTO.—Untese el molde cortacaramelos con aceite y déjese en la mesa.

Hágase pedacitos el chocolate, pónganse éstos en un cazo de confitería, agréguese un vaso de agua y hágase derretir a fuego lento. Cuando esté fino añádanse la nata, azúcar y glucosa y hágase cocer a fuego moderado




Cortacaramelos

(hasta que se derrita el azúcar), moviéndolo a la vez con la espátula; póngase a fuego vivo, cuídese de moverlo de prisa y raspando hasta el fondo para que no se agarre, pues como el preparado ha de espesar mucho, es muy fácil que se queme, y hágase cocer hasta que tenga 40 grados en el pesajarabes, o, lo que es lo mismo, tenga el punto de lámina quebradiza.

Viértase en la tartera del cortacaramelos, márquense con éste los caramelos y déjense enfriar.

Envuélvanse, una vez fríos, en papeles de seda.

NOTA.—Si se cortan con cuchillo espérese a que el preparado esté completamente frío.

* * *

Segunda fórmula.

CANTIDADES.—75 gr. de azúcar, 75 gr. de nata de leche cruda, 50 gr. de chocolate, 30 gr. de miel, 10 gr. de mantequilla, 2 cucharadas de leche de las de sopa.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un cazo de confitería azúcar y leche, caliéntese, añádanse, cuando se haya derretido, el azúcar, el chocolate ralla-

(1) Producto que se adquiere en las droguerías para que no se granule el azúcar.

do, la miel y la nata. Hágase cocer, dándole vueltas con la espátula hasta que tenga el punto de lámina quebradiza (40 grados). Añádase la mantequilla, mézclese y hágase como en la receta anterior.

**Caramelos mous al café.**

CANTIDADES. — 500 gr. de azúcar, 4 decilitros de nata de leche cruda, 2 decilitros de café moka muy concentrado, 2 cucharadas de glucosa, aceite de almendras dulces para untar el cortacaramelos (o el mármol y el cuchillo).

PROCEDIMIENTO. — Con 150 gr. de café moka y tres decilitros de agua háganse dos decilitros de café muy concentrado.

Póngase lo demás en un cazo, hágase hervir por espacio de tres minutos, añádase el café, hiérvase de prisa hasta dar al preparado el punto de lámina quebradiza. Hágase como en la receta anterior.

* * *

Segunda fórmula.

Esta fórmula difiere de la anterior en que integra miel. Los caramelos resultan más mantecosos.

CANTIDADES.— 150 gr. de azúcar, 150 gr. de nata de leche cruda, 70 gr. de miel, 10 gr. de mantequilla, 3 cucharadas (de las de sopa) de leche, 2 cucharadas de esencia de café.

PROCEDIMIENTO. — Pónganse en un cazo de confitería la leche y el azúcar y arrímese a la lumbre. Cuando se ha derretido añádase la miel y la nata, y hágase cocer, moviéndolo *sin parar* con la espátula (pues como ha de espesar mucho, corre peligro de quemarse) hasta que alcance el punto de lámina quebradiza (40 grados). Agréguense entonces la esencia de café y la mantequilla, mézclese bien y viértase el preparado en la tartera del cortacaramelos, untándola antes de comenzar con aceite de almendras dulces.

Incrústese el cortacaramelos en el preparado, y antes de separar entre sí los caramelos déjense perfectamente enfriar.

Límpiense los caramelos con una servilleta para quitarles el aceite que pueda quedarles, y una vez fríos envuélvanse en papeles de seda.

NOTA. — Confecciónanse exactamente lo mismo, aromatizándolos con limón, vainilla o anís. Se agrega para estas cantidades 1 cucharadita de la esencia escogida.

**Caramelos de chocolate y almendras.**

CANTIDADES. — 150 gr. de azúcar fino, 125 gr. de mantequilla, 150 gr. de chocolate superior a la vainilla rallado fino, 150 gr. de miel, 50 gr. de almendras mondadas y molidas y aceite de almendras dulces.

PROCEDIMIENTO. — Pónganse en un perol todos los ingredientes; arrímense al fuego vivo, removiéndolo con una espátula hasta obtener un chocolate espeso. Para asegurarse si está bien viértanse unas gotas de dicho chocolate en un platito untado con aceite de almendras dulces, y al cabo de dos minutos debe haber adquirido bastante consistencia para que se puedan formar unas bolitas; si no se pudieran formar por estar demasiado blando, habría que cocerlo algo más; ya en buen punto échese encima de un mármol untado con aceite de almendras dulces, y cuando esté algo frío, con la hoja de un cuchillo untado con aceite de almendras dulces váyase echando los bordes hacia el centro; luego estírese con el rollo untado también del mismo aceite, formando una plancha del grueso de un centímetro. Una vez hecho esto córtense los caramelos como lo hemos explicado para los caramelos de café con leche.



**Fudges.**

Caramelos americanos.

CANTIDADES.—Una taza (de las de té) de azúcar molido, 1/4 de taza de leche, 1/2 onza de chocolate, un puñado de nueces picadas menudas, un trozo de mantequilla del tamaño de una nuez, una cucharada de azúcar avainillado o la cuarta parte de una vara de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Se quitan las cáscaras a las nueces, a continuación se escaldan para mondarlas, luego se pican con el machete.

Se derrite el chocolate al baño de maría; seguidamente se añade la leche, la mantequilla, el azúcar y las nueces; se pone al fuego, se cuece, reloj en mano, durante tres minutos; casi terminada la cocción se añade la vainilla, y sin tocarlo más se deja enfriar.

Cuando esté tibio bátase por espacio de cuatro minutos, como se acostumbra para los bizcochos (es indispensable); seguidamente vuélquese sobre un mármol, extiéndase y córtese a cuadraditos con un cuchillo untado de aceite de almendras dulces; mejor aún con el cortacaramelos.

Consérvanse buenos durante varios días.

# CAPITULO XXIII

## Compotas y postres de frutas

Me he decidido a ampliar este capítulo por ser muchas las personas que se han acercado a mí lamentándose del escaso número de recetas a base de fruta que integraba mi obra. Unas me decían que las echaban de menos por los *niños;* las otras, por su *régimen,* y las restantes porque estaban de *moda.* Creo que ahora unas y otras quedarán complacidas y no tendrán ya queja de mí.

OBSERVACIONES SOBRE LAS COMPOTAS Y POSTRES DE FRUTAS.—Para que las peras, membrillos, manzanas, melocotones, etc., no se pongan obscuros al pelarlos se han de pelar con cuchillo de hoja de plata y echarlos a medida en un barreño que se tendrá preparado con agua fría acidulada con limón.

Igualmente, si se quiere que el jarabe donde han cocido no obscurezca, se le añadirán unas gotas de jugo de limón.

Si no gustan las compotas demasiado dulces y, sin embargo, se quiere un jarabe gordito, para conseguirlo se adicionará una cucharadita de agar-agar en polvo al finalizar la cocción (en el último hervor). El agar-agar lo pondrá espeso y meloso, sin que resulte empalagoso; cuídese de no correrse en la cantidad, pues siendo ésta más de la necesaria coagularía el jarabe.

Las compotas y los postres de fruta sírvense, indistintamente, *calientes, fríos y muy fríos.* Pero entiéndase bien que el postre de fruta nunca ha de servirse lo que se llama *caliente,* y menos aún *muy caliente,* sino más bien *tibio.* Téngase esto en cuenta, pues es de rigurosa regla.

Igualmente advertimos que los postres de frutas de piezas limitadas, es decir, cuando el número de piezas de frutas corresponda al número de personas, verbigracia: Manzanas a la lionesa. Cantidades (para seis personas): seis manzanas...; esto no quiere decir que no han de ser más de seis... Todo lo contrario; aconsejamos que siempre, sea cual fuere la fruta (manzana, pera, melocotón, etc.), se prepare y se cueza una o dos piezas más que las estrictamene necesarias, y esto por dos motivos: el primero, por no verse en un apuro si se estropeara alguna al cocer (rara es la vez que no sucede), y el segundo, por elemental educación, para que el último a servirse no tenga que apechar, quiéralo o no, con la desechada por todos.

OBSERVACIONES SOBRE EL VACIADO DE LAS MANZANAS Y LAS PERAS.—Casi todos los autores gastronómicos confunden la perforación con el vaciado. La perforación completa de la pieza (de parte a parte) con la ayuda del tubito especial es desechada por nosotros, salvo contadas excep-



ciones; nosotros, para el vaciado interior y extirpación del corazón y las pepitas damos la preferencia a la cucharilla especial, primeramente, porque se puede hacer el hueco de la forma y tamaño que se quiera, y segundo y principal porque somos partidarios de dejar siempre un fondo de pulpa para que no pueda escapar el relleno; estando perforadas, éste corre en la fuente y no impregna de su jugo más que la base de la fruta; en cambio, no estando, la guarnición va impregnando de dentro a fuera toda la fruta, haciéndola más sabrosa.

**Compota de fresas.**

CANTIDADES.—300 gr. de fresas (sin rabos), 125 gr. de azúcar molido, un decilitro escaso de agua, canela o vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Quítense los rabos de las fresas, y a poder ser no se lavarán las fresas; si es imprescindible, lávense rápidamente en agua fresca, poniéndolas para que escurran perfectamente encima de una servilleta doblada en varios dobleces con el fin de que empape mejor A continuación se pesan, así como el azúcar correspondiente.

Con el azúcar y el agua indicada hágase un almíbar en punto de bola (cogiendo una gota con los dedos, al manipularla ha de formarse una bola bastante dura); conseguido esto, échense las fresas en el almíbar; añádase vainilla o canela (pueden suprimerse); tápense y retírense del fuego, dejándolas de esta manera hasta que las fresas, soltando su jugo, adelgacen el almíbar; retírense entonces las fresas del almíbar levantándolas con una espumadera y, bien escurridas, pónganse en una dulcera.

Hágase hervir el almíbar de las fresas hasta dejarlo reducido a la cantidad de unos dos decilitros. Cuando se haya enfriado un poco viértase por encima de las fresas, quedando hecha la compota.

**Compota de albaricoques.**

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese un almíbar a 28 grados (mírese la receta del *Almíbar*).

Téngase un calderito de agua hirviendo; elíjanse albaricoques *muy sanos y muy hermosos;* échense en el caldero, y en cuanto se les desprenda fácilmente la piel váyanse echando en un barreño de agua fría.

A continuación escúrranse, móndense y échense en almíbar *muy caliente;* tápense y arrímense al fuego hasta calentarlos mucho, pero *sin que lleguen a hervir* (fíjense bien, pues es muy importante); apártense luego del fuego y déjense así hasta que estén bien fríos. Colóquense entonces en una dulcera, escurriéndolos, y hágase hervir de nuevo el almíbar sólo hasta dejarlo en buen punto de siruposo; retírese entonces del fuego y, cuando esté tibio, viértase por encima de los albaricoques.

NOTA.—Si gusta, perfúmese con vainilla o canela.

**Compota de ciruelas pasas.**

CANTIDADES.—500 gr. de ciruelas pasas, 125 gr. de azúcar, 3 decilitros de vino tinto, 3 decilitros de agua, canela, vainilla o corteza de limón, al gusto.

NOTA.—El mejor utensilio para cocer las ciruelas pasas es una cazuela de barro, pues así hay seguridad de que el jugo no se enturbie.

PROCEDIMIENTO.—Se prepara una cazuela proporcionada a la cantidad. Se ponen en ella las ciruelas con un litro de agua tibia y se cuecen tapadas. Cuando rompen a hervir se retiran a una esquina del fogón, dejándolas así una media hora escasa.

Se echan al tamiz para que escurran, poniéndolas a cocer en la misma cazuela con tres decilitros de agua *caliente*, tres de vino tinto y el aroma escogido (canela, vainilla o corteza de limón).

(El azúcar se reserva, pues si se pusiera ahora, las ciruelas se encogerían, arrugándose todas.)

Se harán cocer a fuego lento por espacio de una hora y media (o algo más si así lo requiere la calidad de la ciruela), moviéndolas de vez en cuando para que se cuezan todas a la vez.

Cociéndolas de esta forma las ciruelas se inflan y se ablandan, conservando la piel entera y lisa.

Una vez cocidas se colocan con cuidado en el tamiz para que escurran, y el jugo escurrido se vierte de nuevo en la cazuela, añadiéndole el azúcar; se hace hervir a fuego vivo por espacio de unos minutos hasta espesar la salsa.

Mientras tanto, se colocan las ciruelas en una dulcera, y cuando el almíbar está en su punto se vierte sobre ellas.

OBSERVACIONES SOBRE LAS CIRUELAS PASAS.—Nuestras recetas están establecidas sobre el supuesto que se empleen ciruelas de buena calidad, pues siendo viejas o secas necesitarán más líquido y más tiempo de cocción, siendo conveniente además tenerlas remojando en agua tibia una o dos horas antes de cocerlas; desde luego que la compota no resultará tan buena.

**Compota de ciruelas y orejones.**

CANTIDADES.—250 gr. de ciruelas pasas, 250 gr. de orejones, 250 gr. de azúcar, 3 decilitros de agua, 3 decilitros de buen vino tinto, un palo de vainilla.

NOTA.—El vino podrá suprimirse; se aumentará entonces la cantidad de agua; igualmente la canela podrá substituirse con vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Lávense los orejones y pónganse a cocer con agua fría; una media hora después échense las ciruelas, que se habrán tenido remojando en agua tibia para que inflen. Agréguense entonces el vino, azúcar y canela, y cuézase todo a fuego lento hasta que esté tierno y el jarabe en buen punto.

Para que no endurezcan las ciruelas y los orejones no se echará el azúcar hasta que estén tiernos.

Si el jarabe resultara delgado se escurrirán las frutas y se hervirá *sólo* hasta ponerlo en buen punto, volviendo a juntar después frutas y jarabe.

**Ciruelas a la María Fernanda.**

Postre familiar; compónese de un roscón confeccionado con una mermelada de manzana y en cuyo centro se coloca una compota de ciruelas pasas.

CANTIDADES (para 8 personas).—Para la compota: 250 gr. de ciruelas pasas de las mejores, 175 gr. de azúcar, 3 decilitros de *buen* vino tinto, 3 decilitros de agua, un trocito de canela, unas tiras de piel de naranja.



Para el roscón de manzanas: 800 gr. de manzanas (peso neto), 100 gr. de azúcar, 30 gr. de mantequilla, 3 huevos, 2 naranjas de piel gruesa y rugosa.

Tiempo necesario: Dos horas.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese la compota de ciruelas exactamente como lo hemos explicado en la receta *Compota de ciruelas pasas*.

Pélense las manzanas, córtense en rajitas hasta obtener los 800 gr. necesarios.

Pónganse los trocitos de manzana en una cacerola, agregándoles los 100 gr. de azúcar, la mantequilla y dos cucharadas de agua. Tápese y cuézase al horno o en una esquina de la chapa, cuidando de revolverlo a menudo hasta obtener una mermelada muy espesa.

Conseguido esto, retírese del fuego y déjese enfriar.

Levántese con cuidado la piel de las naranjas, de las que se habrán sacado antes dos tiras para la compota de ciruelas. Córtese a filos la piel obtenida; póngase en una cacerolita con agua fría y háganse hervir durante seis minutos. Escúrranse y vuélvanse a poner en la misma cacerolita con tres cucharadas de agua fría y una cucharada de azúcar. Déjense cocer durante doce minutos; escúrranse perfectamente y mézclense con la mermelada de manzana. El jarabe donde han cocido échese a la compota de ciruelas.

Téngase un molde liso en forma de rosca de un litro de cabida; úntese el interior con abundante mantequilla; resérvese.

Bátanse los huevos como para tortilla; añádanse a la mermelada de manzana; viértase todo en el molde y póngase a cocer al baño de maría en el horno por espacio de unos cuarenta minutos.

Asegúrese antes de sacarlo del horno que está bien cuajado y déjese enfriar en el agua donde ha cocido.

Mientras tanto, quítese a la compota de ciruelas la canela y la piel de naranja; escúrrase *todo* el jarabe y hágase hervir hasta dejarlo reducido a la cantidad de unos dos decilitros; ha de quedar espeso. Conseguido esto únase con las ciruelas y consérvese todo al calor.

Este postre se sirve tibio, pero es igualmente bueno frío.

*Para servir.*—Vuélquese el cuajado de manzana en una fuente redonda (retírese el molde despacio para no romperlo); viértase en el centro la compota de ciruelas. Sírvase.

**Compota de peras.**

CANTIDADES.—9 peras de unos 100 gr. de peso, 100 gr. de azúcar en pedazos, 3 decilitros de agua fría, 2 decilitros de *buen* vino tinto, un trozo de canela.

Tiempo necesario: Una hora y media.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse unas peras imperiales de carne rosada y de un tamaño parecido; móndense, límpiense y pónganse a cocer enteras, con su rabo, en una cacerola de porcelana que esté entera, pues en estando averiada se ponen negras. Conviene que la cacerola les venga justa. Colóquense los cuadrados de azúcar en los huecos; viértase el agua y el vino. Pónganse al fuego vivo, y después del primer hervor tápense y retírense un poco, pues han de seguir cociendo suavemente, cuidando de darles vueltas para que se cuezan por igual y no se quemen.

El tiempo de cocción varía según la clase y tamaño de las peras. Deben quedar blandas y bien enteras, y de color fuerte, y el almíbar ha de resultar bastante espeso. Si una vez las peras ya cocidas, el almíbar estuviera aún delgado, bastará con darle unos cuantos hervores para reducirlo; pero si la cocción está bien llevada, el almíbar habrá espesado.

Esta compota se come fría o tibia, según convenga.

Las peras se colocarán derechas en una frutera, vertiéndoles por encima el jarabe, y cuando se sirvan frías habrá *siempre* que echarles por encima unas cucharadas de su almíbar para abrillantarlas.

Esta compota puede hacerse con peras partidas en tallos; así se aprovechan las averiadas.

El vino puede suprimirse, y también aumentar la cantidad de azúcar si gustan muy dulces, y en vez de canela ponerles vainilla.

**Compota de peras a la alemana.**

PROCEDIMIENTO.—Elíjanse peras de invierno; pélense; córtense en trozos, quitándoles los corazones, y a medida, para que no obscurezcan, váyanse echando en un barreño con agua fría. Escúrranse y séquense con un paño.

Pónganse entonces a rehogar en una cacerola con un trozo de mantequilla; espolvoréense luego con harina; añádanse una copa de coñac, agua y azúcar al paladar, y háganse cocer hasta que estén bien tiernas.

Colóquense los trozos de peras, bien escurridos, en una fuente honda. Añádase a la salsa otra copita de coñac y una yema de huevo; viértase la salsa por encima de las peras y sírvanse *muy calientes*.

NOTA.—Para que no se corte la yema póngase en una taza, añadiéndole cucharadas de salsa hasta calentarla, batiéndola a la vez con un tenedor para que no se corte.

**Peras al gratén.**

CANTIDADES (para 4 ó 5 personas).—500 gr. de peras, 40 gr. de mantequilla, 50 gr. de azúcar fina, 2 cucharadas de mermelada de albaricoque, 4 cucharadas de macarrones (almendrados) pulverizados.

Tiempo necesario: cincuenta minutos.

PROCEDIMIENTO.—Elíjanse unas bonitas peras bien sanas; pártanse por la mitad a lo largo; quítense los corazones; córtense los trozos de peras a *rajas* regulares de medio centímetro de grueso.

Téngase una fuente de metal o de porcelana resistente al fuego; úntese el interior con 15 gr. de mantequilla y acto seguido colóquense las rajas de peras formando coronas superpuestas y encontradas; es decir, que cada raja de pera irá montada sobre la anterior y que cada hilera o corona irá en sentido contrario a la colocada antes. Váyanse colocando las rajas de peras, hasta concluir, en varias capas, dejando un espacio libre en el centro. En el hueco del centro póngase la mermelada, y con el azúcar espolvoréense las peras. Los macarrones han de estar bien secos; rállense, y con lo rallado espolvoréese bien toda la superficie del preparado y váyase colocando encima la mantequilla divididaen trocitos.

NOTA.—Una vez preparadas pueden aguardar varias horas, pues se han de servir calientes.



Este postre se ha de cocer al horno; precisa de una temperatura bastante elevada, pues ha de hacerse en unos veinte minutos. Las peras han de quedar doraditas, sin quemarse, y el interior tierno y jugoso. Se sirve en la misma fuente.

**Peras a la Emperatriz.**

Una camada de arroz con leche; encima van colocadas las medias peras, cubriéndolo todo un picadillo de frutas confitadas adicionadas de jarabe de grosellas.

CANTIDADES (para unas 6 personas).—Para el arroz: 150 gr. de arroz, $^1/_4$ de litro de leche, un pellizquito de sal, 25 gr. de mantequilla fina, $^1/_2$ varita de vainilla, 50 gr. de azúcar.

Para lo restante: 3 ó 4 bonitas peras, 100 gr. de azúcar, 100 gr. de frutas confitadas (1), 35 gr. de corintos, $^1/_2$ cucharadita de fécula de patata, 2 cucharadas de jarabe de grosellas.

PROCEDIMIENTO.—En un cazo póngase al fuego el arroz con un litro de agua; déjesele hervir unos cinco minutos; refrésquese en el chorro de la fuente; escúrrase bien. En el mismo cazo (aclarado) póngase la leche; cuando rompe el hervor échese el arroz, adicionándole una pizca de sal y la mitad de la vainilla; cuézase lentamente durante unos treinta y cinco minutos; ha de quedar tierno y suelto; unos cinco minutos antes de retirarlo del fuego adiciónese al arroz 50 gr. de azúcar; como esto lo adelgaza, hay que darle unos minutos más de hervor; terminado esto retírese el arroz del fuego; adiciónense 25 ó 30 gr. de mantequilla fina, removiéndola con cuidado, y resérvese.

Este postre se sirve frío o caliente, a capricho; si se ha de servir caliente (no muy caliente, pues los postres a base de fruta se han de servir tibios no más), procúrese que coincidan la cocción del arroz con la de las peras, y si no, consérvese lo primero que esté hecho al calor suave.

Móndense las peras; pártanse por la mitad en toda su longitud, sacándoles las pepitas; pónganse en una cacerola al fuego con un cuarto de litro de agua, el resto del azúcar y vainilla; tápense y cuézanse hasta que estén tiernas, pero conservándose *bien enteritas*.

Retírense las peras del jarabe; pásese éste por un colador; añádase la fécula diluída en una cucharada de agua fría; agréguense a este jarabe la fruta confitada, cortada en trocitos menudos, y el jarabe de grosella (si no se dispone de éste será lo mismo cualquier otro jarabe: fresa, frambuesa, etcétera); hágase hervir para obtener un picadillo un poco espeso.

*Presentación del postre*—En una fuente redonda extiéndase el arroz formando capa; encima colóquense las peras, y cúbrase todo con el picadillo de frutas.

**Peras a la piamontesa.**

Peras en almíbar cubiertas de nata, llevando como guarnición una pirámide de puré de castañas cubierta de mermelada de fresa (o frambuesa) y rodajas de piña en conserva.

---

(1) Sandía o melón, naranja y limón o naranja, limón y cerezas o pera, cereza y naranja, etc.

CANTIDADES (para 6 personas). — Para la compota de peras: 6 hermosas peras de buena forma y tamaño parecido, 100 gr. de azúcar, $^1/_2$ litro de agua, $^1/_2$ varita de vainilla, un limón.

Para el puré de castañas: 600 gr. de castañas, $^1/_2$ litro de leche, $^1/_4$ de litro de agua, 75 gr. de azúcar, 50 gr. de mantequilla y $^1/_2$ varita de vainilla.

Para la nata: $^1/_2$ litro de nata sin batir y 75 gr. de azúcar glas, mas 4 ó 5 cucharadas de mermelada de fresa o frambuesa, una lata pequeña de piña cortada en rodajas, unas gotas de carmín vegetal y unos gramos de pistachos rallados.

PROCEDIMIENTO.—Prepárese la compota. Después de mondadas las peras frótense con limón; pónganse en una cacerola con medio litro de agua, 100 gr. de azúcar y la vainilla; cuézanse tapadas y a fuego lento por espacio de media hora, o algo más; han de quedar blandas, pero conservando bien su forma (1); luego escúrranse, déjense en un plato y en sitio frío.

*El puré de castañas.*—Móndense las castañas; déseles un hervor en agua; quíteseles la segunda piel; pónganse en una cacerola de barro o de porcelana, adicionándoles un cuarto de litro de agua, la leche y la vainilla; cuézanse a fuego lento por espacio de una hora, y diez minutos antes de terminar la cocción añádanse 75 gr. de azúcar; cuando estén bien blandas y hayan absorbido todo el líquido, escúrranse; pásense por un tamiz, y si estuviera delgado póngase en una cacerola al fuego y séquese, trabajándolo con una cuchara para que no se queme; ya en buen punto retírese del fuego; agréguesele la mantequilla y déjese enfriar.

Bátase la nata, agregándole, una vez batida, el azúcar glas previamente pasado por un tamiz. (Mírese *Crema chantilly*

*Presentación del postre.*—En el centro de una fuente redonda colóquese el puré de castañas formando una pirámide bien puntiaguda; alrededor pónganse seis rodajas de piña (éstas se habrán tenido metidas en el jarabe procedente de las peras); encima de éstas colóquense las peras y cúbranse con la nata chantilly, sirviéndose de una manga con boquilla rizada.

El resto de la piña córtese en pequeños triángulos y adórnese todo su alrededor.

La mermelada, previamente pasada por un tamiz, se habrá puesto en un cazo, adicionándole un poco del jarabe donde han cocido las peras; cuézase hasta que espese; retírese del fuego; agréguense unas gotas de carmín vegetal y échese encima de la pirámide de castañas, alisándola con la hoja de un cuchillo.

La nata de las peras se habrá colocado formando espiral, y se espolvorea con los pistachos rallados. Sírvase frío.

**Peras a la Colbert.**

Este postre es muy original: unas medias peras adicionadas de un preparado de arroz hasta darles la forma de una pera entera, rebozadas, empanadas y fritas; luego se acaramelan al horno, y se sirven enviando en una dulcera un jarabe o salsa de grosellas.

CANTIDADES (para 6 personas).—Para la compota de peras: 6 bonitas peras, 150 gr. de azúcar, buen vino tinto (el necesario), $^1/_2$ varita de vainilla.

(1) Hemos advertido ya que conviene siempre el cocer alguna pieza más por si se estropea alguna tener con qué reponerla.



Para el preparado de arroz: 125 gr. de arroz, $^1/_2$ litro de leche, 75 gr. de azúcar, un trocito de vainilla.

Huevos para rebozarlas, pan rallado para empanarlas, aceite fino para freírlas, azúcar glas para acaramelarlas.

Para la salsa o jarabe de grosellas: El jarabe donde han cocido las peras, el equivalente de jalea de grosellas, $^1/_2$ cucharada de ron.

PROCEDIMIENTO.—Pélense las peras; córtense en dos mitades; quíteseles los rabos y las pepitas; pónganse a cocer en un cazo, agregándoles hasta cubrirlas mitad agua y mitad vino (mejor aún vino solo), 150 gr. de azúcar y un trocito de vainilla; póngase a fuego vivo, y cuando rompe el hervor tápese y hágase cocer lentamente hasta que estén blandas, pero conservándose bien enteras.

A la vez póngase a cocer el arroz; échese el arroz en una cacerola que contenga un litro de agua en ebullición; hágasela hervir durante cinco minutos; refrésquese en el chorro de la fuente; escúrrase; póngase a cocer en la leche hirviendo, agregando 75 gr. de azúcar y el trocito de vainilla; cuando vuelva a hervir tápese la cacerola y métase al horno (necesitará aproximadamente unos treinta minutos para cocerse); cuando esté seco sáquese del horno, agréguense las cuatro yemas, y si resultara delgado, vuélvase a ponerlo al fuego por unos instantes hasta ligarlo bien. Este preparado de arroz ha de tener *buena consistencia*. Echese todo en un plato y déjese enfriar.

Cuando estén cocidas las peras se escurren y se secan con un paño y se dejan igualmente enfriar.

*Rebozo y fritura de las peras.*—Una vez que todo está frío se guarnece cada media pera con una buena capa del preparado de arroz, de manera que parezca que la pera está entera; luego se pasa por huevo batido; a continuación por pan rallado fino (pan *sin tostar*), y otra vez por huevo y pan a fin de que el empanado resulte fuerte.

Diez minutos antes de servir fríanse en abundante aceite bien caliente; dórense; escúrranse, colocando las fritas encima de un paño; una vez fritas todas colóquense las peras en una placa de horno, espolvoréense bien con azúcar glas y métanse a horno arrebatado para que se acaramelen en breves instantes.

Colóquense en una fuente sobre una servilleta; sírvanse en seguida, enviando en una dulcera la salsa siguiente:

*Jarabe o salsa de grosellas.*—El jarabe donde han cocido las peras póngase en un cacito al fuego y hágase hervir hasta ponerlo espesito; mídase y añádase igual cantidad de jalea de grosellas, previamente derretida; hágase hervir el conjunto durante un minuto, retírese del fuego, agréguese el medio decilitro de ron y una cucharada de azúcar avainillado, y sírvase bien caliente (en una dulcera calentada).

**Peras a la lionesa.**

Aplíquese la receta de las *Manzanas a la lionesa.*

**Peras golosas** *(Poires gourmandes).*

Unas peras en almíbar, rellenas de jalea de grosellas, napadas de glaseado de albaricoque y aderezadas con crema chantilly en un frutero de cristal. Se sirve frío.

CANTIDADES (para 10 personas).—Para la compota: 12 hermosas peras, 500 gr. de azúcar, un litro de agua, un limón, una varita de vainilla.

Para la nata chantilly: $^3/_4$ de litro de nata sin batir, 90 gr. de azúcar fino, 10 gr. de azúcar avainillado.

Para el glaseado de albaricoque: 200 gr. de mermelada de albaricoque, el jarabe donde cocieron las peras, $^1/_2$ decilitro de kirsch.

Para la jalea de grosellas: 12 hermosas cerezas confitadas, unos rombos de calabaza o de melón confitado.

PROCEDIMIENTO.—En una cacerola pónganse medio kilogramo de azúcar, un litro de agua, el jugo del limón y una vara de vainilla. Hágase hervir; espúmese; déjese que cueza *muy lentamente*.

Pélense las peras, dejándolas los rabos, y por el otro lado váciense ligeramente, quitándoles el corazón y las pepitas. A medida que se vayan vaciando pónganse en el jarabe para que no obscurezcan. Una vez puestas todas las peras en el almíbar póngase la cacerola al fuego vivo, y cuando rompe el hervor retírese a un costado y háganse cocer muy lentamente por espacio de unos veinte minutos, hasta que estén tiernas, pero conservándose bien enteritas. Conseguido esto pónganse las peras *bien escurridas* en una vasija, hágase hervir el jarabe donde cocieron hasta dejarlo reducido a la mitad y échese todo por encima de las peras. Déjense perfectamente enfriar en hielo o en nevera.

Bátase la nata hasta ponerla bien consistente (mírese *Crema chantilly*). Una vez bien levantada, mézclense 90 gr. de azúcar muy fino y 10 gr. de azúcar avainillado y consérvese en hielo.

Escúrranse las peras; córtense los rabos al ras; rellénense con jalea de grosellas, poniendo ésta en una manga con boquilla lisa.

*Presentación del postre.*—En un gran frutero de cristal colóquense las peras, la parte del rabo abajo y en forma de corona; tápense los orificios de las peras con una cereza confitada.

Pásese por un tamiz la mermelada de albaricoque, dilúyase poco a poco con el jarabe de las peras y perfúmese esta salsa con medio decilitro de kirsch. Con una cuchara váyase echando de ésta por encima de las peras, justamente lo bastante para abrillantarlas.

En el hueco formado en el centro de la corona de peras colóquese la nata chantilly, y entre pera y pera un triángulo de calabaza o melón confitado.

Sírvase bien frío, enviando en una dulcera aparte el resto de la salsa de albaricoque.

## Peras a la polaca.

Compónese de peras y mermelada de albaricoque cubierto con merengue. No damos cantidades, pues se hace a capricho.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse ocho o diez peras muy sanas, pélense, córtense en rajas, váciense la pepitas y pónganse en maceración con un puñado de azúcar y un poquito de ron o de coñac por espacio de dos horas.

Escúrranse las peras, consérvese el jugo y póngase en una tartera de las que resisten el fuego una capa de mermelada o dulce de albaricoque; encima, otra de peras, y cúbrase con más dulce hasta llenar la tartera; espolvoréese con macarrones de almendras pulverizadas (éstos, que han de estar secos, se machacan en el mortero); rocíese con el jugo de las peras, añádase más azúcar y hágase cocer a horno moderado por espacio de unos treinta y cinco a cuarenta minutos.



Si se quiere cúbrase con merengue; para ello espérese a que esté frío.

## Peras a la San Amando.

Peras cocidas en almíbar y rellenas de crema.

CANTIDADES.—Para la compota: 6 peras de tamaño mediano, 375 gr. de azúcar, $^1/_2$ litro de agua, $^1/_2$ varita de vainilla.

Para la crema: 60 gr. de azúcar, 40 gr. de harina, 3 yemas de huevo, $^1/_4$ de litro de leche, 6 cerezas confitadas y vainilla.

NOTA.—Gustando más, substitúyase la vainilla por canela o corteza de limón.

PROCEDIMIENTO.—Pélense las peras, vacíese el centro de cada una, échense en un barreño con agua fría, adicionada de jugo de limón.

En un perol de bordes altos póngase el agua, azúcar y vainilla; hiérvase; ya en ebullición, pónganse las peras, cuézanse hasta que estén tiernas, pero cuidando mucho de conservarlas enteras. Ya cocidas escúrranse y pónganse en un plato.

Con la harina, azúcar, leche, yemas de huevo y vainilla confecciónese una crema pastelera (véase *Crema pastelera*); ya hecha, retírese del fuego, déjese entibiar, rellénense las peras, colocando en el centro de cada pera una cereza confitada. Cuézase el almíbar hasta ponerlo en buen punto.

Pónganse las peras en un plato de cristal, viértase el almíbar. Sírvase frío o templado.

## Melocotones Regina *(Pêches Regina)*.

Una torta de sémola con una guarnición de melocotones pralinados y salseados con un jarabe de grosellas.

CANTIDADES (para 5 ó 6 personas).—Para los melocotones: 6 bonitos melocotones de tamaño corriente y bien maduros (sin exceso), 100 gr. de azúcar, $^1/_2$ decilitro de agua, $^1/_2$ barra de vainilla.

Para la torta de sémola: 150 gr. de sémola, 6 decilitros de leche, 2 cucharadas de azúcar, un pellizquito de sal fina, 30 gr. de mantequilla, $^1/_2$ barra de vainilla y 3 yemas de huevo.

Para el pralinado: 100 gr. de azúcar glas, una clara de huevo, 7 u 8 almendras naturales y 4 ó 5 almendras garapiñadas de color de rosa, 4 ó 5 cucharadas de jalea de grosellas o de frambuesas (mejor aún de ambas, mitad y mitad), y corteza de limón confitada, *bien verde*, para adornar el postre.

NOTA.—Las almendras rosadas tan sólo se suprimirán en último remedio, y se aumentarán en otras tantas las almendras naturales.

Tiempo necesario: Una hora (se ha de servir tibio).

PROCEDIMIENTO.—A poder ser se han de cocer simultáneamente los melocotones y la torta de sémola; pero no habiendo más que una persona para hacerlo todo empiécese por la torta de sémola.

Cuézase la leche; cuando esté hirviendo retírese a un costado; viértase la sémola en forma de lluvia y removiéndola con una cuchara para que no se formen grumos. Añádanse el azúcar, la sal, la vainilla y la mantequilla; mézclese bien, tápese la cacerola y métase al horno moderado para que hierva *muy lentamente* hasta que la sémola haya absorbido *toda* la leche y

esté cocidita (aproximadamente a los treinta o treinta y cinco minutos de permanencia en el horno; si es necesario prolónguese la cocción por unos minutos más).

Retírese entonces la cacerola del horno; déjese reposar siete u ocho minutos para que pierda calor; añádanse entonces las tres yemas de huevo, removiendo con un tenedor hasta unirlo bien todo.

Hecho esto cójase una fuente de metal o de porcelana resistente al fuego y redonda; úntese el fondo de la fuente con bastante mantequilla (toda esta mantequilla, así como la que necesitaremos luego, es *además* de los 30 gr. indicados en las *Cantidades*. Sobre esa mantequilla colóquese un aro (1) de pastelería de unos 15 cm. de diámetro y bien embadurnado por dentro de mantequilla; a cucharadas váyase llenándolo con la crema de sémola, apisonándola hasta llenar el aro. Alísese la superficie; desparrámense sobre ella unos trocitos de mantequilla (cinco o seis y del tamaño de un garbanzo) y métase al horno durante doce o quince minutos. Terminado este tiempo retírese del horno y quítese con cuidado el aro de pastelería.

NOTA.—Se ha de combinar el trabajo de manera que la terminación de la torta coincida con el pralinado de los melocotones, y *todo ello* con el momento de servir el postre (o con breves minutos de intervalo), pues el aderezo y adorno se hacen en un instante.

Pártanse los melocotones por la mitad; deshuésense; pélense (si son de los que la piel se desprende sola; si son de los otros, sumérjanse antes por breves segundos en agua hirviendo).

Colóquense dichos medios melocotones en una cacerola donde quepan justos (ni amontonados ni holgados) a fin de que se bañen bien en el almíbar.

En un cazo pónganse 100 gr. de azúcar, medio decilitro de agua tibia y media barrita de vainilla; cuando se haya derretido el azúcar arrímese el cazo a la lumbre, y cuando haya hervido *dos minutos*, reloj en mano, viértase todo por encima de los melocotones. Arrímese la cacerola de los melocotones al calor para que cuezan por penetración por espacio de siete u ocho minutos, pero *sin que llegue a hervir el almíbar*.

Estos medios melocotones han de estar bien penetrados del almíbar, pero conservándose un poco tiesos a fin de que no se desbaraten al pralinarlos.

NOTA.—Conviene siempre, para subsanar tropiezos, cocer alguna pieza más de las indicadas.

En buen punto los melocotones escúrranse bien y déjense en una fuente hasta que estén fríos.

Mientras tanto, confecciónese el praliné: póngase azúcar glas en un barreñito, pasándole por un tamiz; agréguese la clara de huevo y bátase con brío hasta que tome cuerpo.

Mézclense a esto las almendras naturales bien picaditas, y las almendras rosadas machacadas; las almendras previamente mondadas y secadas al horno, sin que tomen color. (Mírese *Almendras*.)

Para que el praliné se pegue bien a los melocotones es conveniente

(1) Volvemos a decir una vez más que cuando no se entienda el significado de una palabra se busque su explicación en el *Vocabulario*.



secarlos, uno por uno, con un lienzo fino; luego se vierte por encima de cada uno una media cucharada de praliné; han de quedar bien cubiertos; por tanto, se volverá a echar el que vaya cayendo en la fuente. Levántense con cuidado, pasándoles por debajo un cuchillo de hoja ancha, y váyanse colocando en una bandeja de horno. Espolvoréense ligeramente con azúcar glas y métanse a horno *muy* flojo hasta que se seque la envoltura y se dore un poco (aproximadamente unos seis o siete minutos).

NOTA. — El praliné de los melocotones se hará mientras la torta de sémola está en el horno, pues ambos necesitan poco calor.

La jalea se derrite añadiéndole un poco de agua caliente, pero ha de quedar muy espesa.

*Presentación del postre.* — Se sirve en la misma fuente donde está la torta de sémola; encima de ésta se colocan los melocotones pralinés, se adorna con tiras de corteza de limón pinchadas derechas en la torta y se vierte la jalea en la fuente. Si gusta, se pintará la torta con jalea líquida antes de colocar los melocotones; se necesitará entonces alguna cucharada más.

### Melocotones reales.

Un bizcocho como zócalo; encima, seis melocotones cubiertos de crema adicionada de nata y mermelada de albaricoque al kirsch; en el hueco del centro, una pirámide de nata chantilly, y tapando el contorno del bizcocho, nata adicionada de chocolate; como adorno, cerezas confitadas y pistachos picados.

CANTIDADES (para unas 6 personas). — Para el bizcocho: 3 huevos, 100 gr. de azúcar, 100 gr. de harina, 6 gr. de levadura Royal, unas ralladuras de corteza de limón mantequilla para untar el molde y harina para espolvorearlo.

Para la compota: 6 bonitos melocotones, 100 gr. de azúcar, $^1/_4$ de litro de agua y un trocito de vainilla.

Para la crema: 3 yemas de huevo, 100 gr. de azúcar, 40 gr. de mantequilla, 25 gr. de maicena, $^1/_4$ de litro de leche hervida, 4 cucharadas de mermelada de albaricoque, 2 cucharadas de nata batida, una copita de kirsch y unas gotas de carmín vegetal.

Para la nata: $^1/_2$ litro de nata sin batir, 75 gr. de azúcar glas, una cucharada de azúcar avainillado, 50 gr. de cerezas confitadas, 10 gr. de pistachos picados, 50 gr. de chocolate rallado.

PROCEDIMIENTO. — Confecciónese primero el bizcocho; para esto pónganse en una vasija los tres huevos con 100 gr. de azúcar y un poco de limón rallado; bátase hasta ponerlo espeso y esponjoso; seguidamente incorpórese la harina mezclada con la levadura Royal, y ambas pasadas por un tamiz, y las tres claras de huevo batidas en punto de nieve fuerte; hágase la mezcla de las claras con delicadeza y prontitud; téngase un molde de bizcocho con genovesa untado con mantequilla y espolvoreado con harina; viértase el preparado en el molde y cuézase al horno flojo por espacio de unos treinta o treinta y cinco minutos. (Mírese para más detalles en el capítulo de *Bizcochos*.) Una vez cocido el bizcocho vuélquese encima de una rejilla y déjese enfriar.

Móndense los melocotones, pónganse en una cacerola con un cuarto de litro de agua, 100 gr. de azúcar y la vainilla, y háganse cocer tapados has-

ta que estén blandos, pero cuidando mucho de conservarlos bien enteros. Una vez cocidos pónganse en un plato y déjense perfectamente enfriar.

Mientras cuecen los melocotones hágase una crema pastelera fina; para esto pónganse en un cazo tres yemas de huevo, 100 gr. de azúcar, la mantequilla y la maicena; mézclese bien; dilúyase con la leche previamente hervida; póngase a cocer, revolviéndolo sin parar hasta que haya espesado; retírese del fuego; pásese por un tamiz, y cuando se haya enfriado agréguesele el kirsch, la mermelada de albaricoque pasada por un tamiz y unas gotas de carmín.

Bátase la nata hasta que haya aumentado del doble (mírese *Crema chantilly*); agréguesele entonces el azúcar glas y el azúcar avainillado previamente pasados por un tamiz; cójanse dos cucharadas de este chantilly y mézclense con el preparado de crema.

Sepárese también cierta cantidad de nata, a la que se adicionará el chocolate rallado.

*Presentación del postre.*—Téngase una fuente redonda; cúbrase con una blonda (servilleta de papel); encima colóquese el bizcocho; sobre el bizcocho pónganse los melocotones formando una corona; cúbranse con la crema rosada; en el centro hágase una pequeña pirámide con la nata blanca, poniendo una tira de la misma para separar los melocotones.

Con la nata de chocolate se forma una franja todo alrededor tapando el bizcocho. Encima de cada melocotón póngase una cereza, así como en el borde del bizcocho se colocarán formando una corona, y la nata blanca se espolvoreará con los pistachos molidos.

Tanto la pirámide como las tiras, y luego la franja, se harán poniendo sucesivamente la nata en una manga con boquilla rizada.

**Melocotones a la piamontesa.**

Exactamente lo mismo que *Peras a la piamontesa.*

**Melocotones rellenos.**

CANTIDADES (para 6 personas).—6 hermosos melocotones, 75 gr. de bizcochos, 75 gr. de almendras tostadas y ralladas, 100 gr. de azúcar, 50 gr. de mantequilla, un decilitro de leche, un decilitro de vino rancio, un huevo y una pizca de canela en polvo (o una cucharada de azúcar avainillado), un limón.

PROCEDIMIENTO.—Pélense los melocotones; pártanse por la mitad, quitándoles el hueso; luego vacíense ligeramente, haciendo más amplio el hueco, y los trocitos que se vayan sacando guárdense.

En una vasija pónganse los bizcochos, la leche, las almendras, 50 gr. de azúcar, una yema de huevo, los trocitos de melocotón picados finos y la pizca de canela, bien mezclado todo; rellénense los melocotones.

Échese en una tartera el vino rancio, un decilitro de agua, el resto del azúcar y un trozo de corteza de limón (o un palito de vainilla, si es que se ha puesto en el relleno); en esta tartera colóquense los melocotones con el relleno hacia arriba, rocíense con la mantequilla derretida y métanse al horno suave durante dos horas (o menos si se hacen antes).

Si se viese que tomaban demasiado color tápense con un papel de barba untado con mantequilla. Sírvase bien frío.



**Manzanas rellenas.**

Exactamente lo mismo que las anteriores, necesitando menos tiempo de horno.

**Melocotones al praliné.**

Melocotones rellenos de una crema pastelera al praliné, cubiertos con merengue tostado al horno.

CANTIDADES (para 6 personas).—Para la compota de melocotones: 6 hermosos melocotones, 75 gr. de azúcar y $^1/_4$ de litro de agua.

Para la crema al praliné: 4 yemas de huevo, 20 gr. de maicena, 75 gr. de azúcar, 50 gr. de praliné, 50 gr. de mantequilla, $^1/_2$ vara de vainilla.

Para el merengue: 4 claras, 30 gr. de azúcar glas.

Para espolvorear el postre: 25 gr. de azúcar glas y 25 almendras crudas para adornarlo.

PROCEDIMIENTO. —Si no se dispone de praliné, confecciónese. (Mírese *Praliné.*) Móndense los melocotones, pártanse por la mitad, quíteseles el hueso y cuézanse tapados con $^1/_4$ de litro de agua y 75 gr. de azúcar (han de ponerse blandos, pero conservando su forma). Cuando estén cocidos colóquense en una fuente de porcelana, de la que va al fuego, y si el líquido donde han cocido no está como un jarabe espesito, hágasele hervir más (ha de quedar muy siruposo y lo justo para cubrir el fondo de la fuente).

*La crema pastelera.*— Pónganse en un cazo las yemas de huevo, la maicena, la vainilla y 75 gr. de azúcar; mézclese bien; dilúyase con la leche previamente hervida y póngase a fuego moderado; cuézase, removiéndolo sin parar con un batidor hasta obtener una crema bien espesa; agréguense entonces la mantequilla y el praliné en polvo; retírese el palo de vainilla y déjese enfriar.

Con las cuatro claras batidas a punto de nieve dura y 30 gr. de azúcar glas, previamente pasado por un tamiz, hágase merengue. (Mírese *Merengue.*) Las almendras se tendrán ya cortadas a filos. (Mírese *Almendras.*)

*El postre.*— Los melocotones, correctamente puestos en la fuente y vertido en el fondo el jarabe donde han cocido, se rellenan con la crema; luego se cubren con el merengue, haciendo un bonito dibujo en espiral sobre cada uno (para esto se pone el merengue en una manga con boquilla un poco ancha y rizada); se espolvorea todo con las almendras y se meten al horno para que tomen un bonito color dorado. Sírvese frío.

**Melocotones flameados *(Pêches flambées).***

Quiere decir prendidos; efectivamente, en el momento de servirlos se rocían con kirsch y coñac y se les prende fuego. En la mesa han de presentarse en llamas; por tanto, este remate tendrá lugar en el *office*. Sin embargo, puede suprimirse; pero en ese caso no serán melocotones flameados.

CANTIDADES.—8 melocotones, 250 gr de azúcar, 2 cucharadas de kirsch, 3 cucharadas de coñac, 2 decilitros de agua, $^1/_2$ palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse melocotones muy maduros (de preferencia los llamados pavías), ténganse unos minutos en agua hirviendo, móndense, cuidando de conservarlos muy enteros; no han de hervir, sino escalfarse en agua hirviendo para que el pellejo se desprenda fácilmente.

(Si son pavías conservarán un color carmín muy bonito.)

Con el azúcar y agua hágase almíbar a 32 grados; agréguese la vainilla y viértase sobre los melocotones; éstos han de quedar bien bañados. En seguida pónganse a cocer al baño de maría, pues deben cocer sin hervir, dejándolos así por espacio de una hora. Ténganse tapados, cuidando de darles una o dos veces vuelta y de rociarlos con su propio almíbar. *Han de conservarse enteros.*

Colóquense con cuidado en un frutero hondo de metal (de cristal estallaría), rocíese con el kirsch y coñac, reservando una cucharada de este último para prenderle fuego. Enciéndase, échese el coñac prendido, en el frutero, rocíense con azúcar los melocotones y sírvanse en seguida.

### Melocotones flameados a lo Cardenal

*(Pêches flambées Cardinal).*

Melocotones en almíbar, servidos en cazuelitas individuales, sobre un puré de fresas y flameados al kirsch.

CANTIDADES.—10 hermosos melocotones, 200 gr. de azúcar, 4 decilitros de agua, 1 palo de vainilla, 375 gr. de fresas muy perfumadas, 150 gr. de azúcar glas, unas gotas de carmín vegetal.

Kirsch y azúcar para flamearlos.

PROCEDIMIENTO.—Con 200 gr. de azúcar, cuatro decilitros de agua y la vainilla confecciónese un jarabe. En este jarabe pónganse los melocotones. Al cabo de cuatro o cinco minutos podrán pelarse fácilmente; pélense; vuélvanse a poner en el mismo jarabe y déjense cocer durante unos minutos más; se han de cocer muy lentamente para que se conserven bien enteros.

Mientras tanto, límpiense las fresas; pásense por un tamiz fino; añádase a lo pasado 150 gr. de azúcar glas y unas gotas de carmín vegetal; déjese hasta que el azúcar se haya derretido; conseguido esto, distribúyase el puré de fresas en tantas cacerolitas de porcelana como melocotones haya.

Encima de este puré de fresas colóquense los melocotones bien escurridos; espolvoréense muy abundantemente de azúcar, vertiendo sobre éste unas cucharadas de kirsch, que se habrá calentado. Préndase fuego en la misma puerta del comedor.

NOTA.—No disponiendo de fresas frescas, reemplácense con fresas conservadas al natural.

### Cerezas flameadas *(Cerises flambées).*

Recomendamos este postre por su novedad y fácil confección. Cualquier aprendiz de cocinero puede lucirse con él. Compónese, sencillamente, de una compota de cerezas ligada y flameada. Esto no se puede omitir, pues si no se presenta en llamas a la mesa no serán cerezas flameadas.

CANTIDADES (para 6 personas).—Un kilogramo de cerezas, 80 gr. de azúcar, $^1/_4$ de litro de *buen* vino tinto, una cucharadita de fécula de patata, una copa doble de kirsch.

PROCEDIMIENTO.—Deshuésense las cerezas. Pónganse en una cacerola al fuego el vino, el azúcar y un trocito de vainilla; cuando rompe a hervir fuerte échense las cerezas y háganse cocer a *poco* hervor durante ocho minutos. Escúrranse las cerezas; vuélvase a poner al fuego el líquido de cocimiento de las cerezas; hágase hervir a borbotones hasta reducirlo a la cantidad necesaria. Cuando haya espesado un poco agréguese la fécula de patata previamente diluída en medio decilitro de agua *fría*. Échese la fécula en el almíbar (que estará hirviendo), removiendo con una cuchara. Déjese que dé un hervor y échese por encima de las cerezas, que se habrán puesto en una fuente honda de porcelana resistente al fuego. Rocíese con el kirsch y préndase fuego. Ha de presentarse en llamas; por tanto, se le prenderá en el momento de entrar en el comedor (fíjese que no digo en la cocina, sino en la puerta del comedor).



NOTA.—Esta compota, como todo lo que es fruta, ha de hacerse en utensilio de aluminio o en porcelana para que la fruta conserve su color y el jarabe no se enturbie.

### Manzanas glaseadas.

CANTIDADES.—6 manzanas de tamaño regular, una copa de vino blanco, 100 gr. de azúcar, 30 gr. de mantequilla, perfume, al gusto: vainilla, canela o limón.

PROCEDIMIENTO.—Móndense las manzanas (elíjanse bien sanas y de bonita forma); luego vacíense ligeramente, es decir, quitándoles el corazón, pero dejándoles bastante pulpa en el fondo; a continuación pónganse 10 gramos de mantequilla en el hueco de cada una; colóquense en una tartera; rocíense con el vino; cúbranse con el azúcar; métanse al horno; cuézanse, rociándolas varias veces con su propio jugo, y cuando hayan tomado un bonito color y estén bien blandas, pero conservándose enteras, pónganse en una compotera, rociándolas con el jugo. Se sirven frías o tibias.

### Manzanas asadas a la parisienne.

CANTIDADES (para 6 personas).—6 manzanas de tamaño corriente, 75 gramos de mantequilla, 75 gr. de azúcar molido, 3 gr. de canela en polvo, 1 $^1/_2$ cucharadas de agua, $^1/_2$ limón, un decilitro de buen vino tinto.

PROCEDIMIENTO.—Elíjanse unas manzanas bien sanas y de tamaño parecido; quíteseles el corazón con el tubito ex profeso, procurando dejarles un poco de pulpa en el fondo del hueco para que salgan más jugosas (algunos son partidarios de perforarlas de parte a parte; la cosa en sí no tiene importancia; por tanto, hágase como se quiera). A continuación pélense, echándolas a medida en una vasija con agua fría, en la que se habrá exprimido el jugo de medio limón.

Estas manzanas se sirven en la fuente o tartera donde se han hecho. Lo mejor es una tartera redonda de porcelana resistente al fuego. Untese ésta con 15 gr. de mantequilla y, previamente escurridas, pónganse las manzanas.

Mézclese el azúcar y la canela, y con una cuchara váyanse rellenando con ello los huecos de las manzanas; háganse seis trocitos del resto de la mantequilla y pónganse en los huecos; échese el vino en el fondo y métase a horno moderado.

Al cabo de los diez minutos rocíense todas con el líquido que contenga la tartera y repítase esta operación otras dos o tres veces.

Aproximadamente necesitarán unos veinticinco minutos de horno; pero antes de sacarlas asegúrese de que están cocidas introduciendo en una de ellas una aguja de mechar.

Sírvanse calientes o tibias.

**Manzanas a la canonesa.**

Cuajado de crema y manzanas.

CANTIDADES (para 6 personas).—400 gr. de manzanas (peso neto), 125 gramos de azúcar molido, 40 gr. de almendras (macarrones), 30 gr. de harina, 4 decilitros de leche, 1/2 decilitro de ron; además, 4 cucharadas de azúcar, una cucharadita de ron y unas tiras de corteza de limón.

PROCEDIMIENTO.—Pélense las manzanas, váciese el centro de cada una con un tubito de hojalata, córtense rodajas de manzanas hasta 400 gr. de peso; a continuación pónganse en un plato, rocíense con tres cucharadas de azúcar y el ron. Resérvense.

Con las yemas, la harina, el azúcar y la leche confecciónese una crema pastelera (véase *Crema pastelera*); adiciónese la corteza de limón, una cucharadita de ron y los macarrones hechos polvo (aplastándolos con un rodillo encima de un mármol y pasando lo aplastado por un tamiz); estos macarrones o almendrados han de ser secos.

Hecho esto escójase una fuente de porcelana, de las que resisten el fuego, que tenga unos 22 cm. de diámetro (proporcionada a las cantidades); en el fondo extiéndase una capa de crema de medio centímetro; encima otra capa de rodajas de manzanas bien escurridas, montándolas una sobre otra; cúbrase con crema, pónganse más manzanas y más crema hasta terminar; en total, tres capas de manzanas y cuatro de crema (la última de crema).

Cuézase a horno muy moderado durante una hora o un poco más, pues la cocción ha de ser muy lenta, dependiendo de ésta el éxito del postre.

Veinte minutos antes de terminar la cocción espolvoréese la superficie con la cucharada de azúcar reservada.

Se sirve en la misma fuente, cortadas en triángulos. Conviene no servirlo demasiado caliente.

**Manzanas a la Bar le-duc.**

CANTIDADES (para 4 personas).—4 hermosas manzanas, 3 decilitros de almíbar avainillado, 2 decilitros de jalea de grosellas.

PROCEDIMIENTO.—Con 300 gr. de azúcar y un litro de agua confecciónese un almíbar clarito. Adiciónese a este almíbar un trozo de vainilla.

Hecho esto pélense las manzanas, córtense en trozos muy regulares, pónganse a cocer en el almíbar. Déjense enfriar en el almíbar. Escúrranse bien, pónganse en un frutero, cúbranse con una capita de jalea de grosella previamente derretida. Engórdese el almíbar, échese en el fondo del frutero. Déjese enfriar.

**Manzanas a la granja.**

Una mermelada presentada en forma de pirámide, adicionada de trozos de manzana en compota y adornada de violetas escarchadas, o de cerezas confitadas y de pastelillos de hojaldre (o de pastitas).

NOTA.—Mírese en el capítulo de *El hojaldre* los pastelillos *Condés, Coroneles, Palmeras, Abanicos,* etc., y en el de las *Pastas,* las *Galletitas al minuto,* las *Galletitas fondants,* los *Sablés,* etc., escogiendo lo que más guste.

CANTIDADES.—3 hermosas manzanas reinetas, 1,300 kg. de manzanas (peso neto), 100 gr. de mantequilla, 250 gr. de azúcar en terrones, 125 gramos de azúcar corriente, 40 gr. de violetas escarchadas (o de cerezas confitadas), una copita de anisete, un palo de vainilla, 7 u 8 gotas de carmín vegetal, 1/2 litro de agua.



PROCEDIMIENTO.—Pélense unas manzanas reinetas; límpiense y córtense en trocitos hasta obtener 1,300 kg. de ello (no se puede precisar la cantidad de manzanas que harán falta, ya que esto depende de si estarán más o menos sanas; por esto advertimos que se pesen después).

En una cacerolita a propósito para mermelada póngase la mantequilla, hágase derretir (sin que cueza); añádase el picadillo de manzanas, el azúcar molido y medio trozo de vainilla. Tápese y hágase cocer a fuego vivo, removiéndolo cada dos minutos para que no se agarre. En los intervalos téngase herméticamente tapada, para que se cueza por concentración, pues no lleva más líquido que el propio. Aproximadamente a los quince minutos ha de estar en pasta espesa (tan espesa que, reunida en un montón, no ha de correrse); si no lo estuviera, habría que cocerlo más, a fuego vivo, destapada, y removiéndolo sin parar con una espátula para que no se agarre. Conseguido este punto se separa la cacerola del fuego, dejando en ella la mermelada, pues se ha de servir tibia. A la vez que la mermelada, se confeccionará la compota. Con el azúcar en pedazos y el medio litro de agua hágase un almíbar; cuando rompa el hervor échense unas gotas de carmín vegetal; al echar el segundo trozo de vainilla mírese el reloj, y cuando haya hervido durante dos minutos estará en el punto debido.

Ténganse preparadas las rajas de manzana; para esto pélense tres hermosas manzanas reinetas; pártanse por la mitad (a lo largo), y de cada mitad sáquense cinco rajas iguales (en total 30 rajas).

Pónganse 10 rajas en el almíbar hirviente, retírese la cacerola a un costado y déjese que cuezan suavemente unos cinco o seis minutos (se han de conservar muy enteras). Terminado este tiempo retírense con cuidado en un plato, y cuando el almíbar hierva fuerte vuélvase a hacer lo mismo con otras 10 rajas, y así hasta concluir. Hágase hervir entonces el jarabe rosado hasta dejarlo reducido a dos decilitros y medio. Añádase a este jarabe una cucharada de mermelada de manzana; pásese por el colador chino; resérvese lo pasado en un cacito al calor, *cuidando de que no hierva,* y justamente en el momento de verterlo en el postre añádase el anisete.

*Presentación del postre.*—En una fuente redonda proporcionada a las cantidades colóquese la mermelada en forma de pirámide (por esto ha de ser tan espesa la mermelada, para que se sostenga); alísese con un cuchillo y cúbrase todo con las rajas de manzana. Estas se colocarán en tres bandas, un poco inclinadas, y cada banda en sentido contrario a la otra (es decir, que la primera y la tercera estarán inclinadas en un sentido, y la de en medio en otro). Para que se peguen bien han de estar tibias las manzanas y la mermelada. Rocíese todo con el jarabe rosado y anisado; pónganse en la cúspide las violetas o las cerezas (resulta más *bonito* con violetas). Colóquense los hojaldritos recién hechos, o recalentados, en la fuente rodeando la pirámide, y sírvase en seguida.

**Manzanas al merengue.**

Mermelada de manzana bañada con mermelada de albaricoque y recubierta de merengue.

**NOTA.—A propósito para aprovechar claras de huevo.**

CANTIDADES (para 5 ó 6 personas).—Un kilogramo de manzanas (peso neto), 75 gr. de azúcar corriente, 60 gr. de mantequilla fina, 30 gr. de azúcar glas, 3 claras de huevo, 3 ó 4 cucharadas de mermelada de albaricoque y una cucharadita de ron.

Tiempo necesario para la mermelada: cocción y enfriamiento, unas tres horas, y media hora de horno.

PROCEDIMIENTO.—La mermelada ha de estar *fría* para cuando se vaya a amerengarla; por tanto, se ha de confeccionar con antelación; hasta de víspera si así conviene.

Para esto móndense las manzanas; límpiense bien de todo lo negro; quíteseles el corazón y las pepitas y córtense en trozos hasta obtener un kilogramo de ellos. Pónganse éstos en una cacerola, adicionándoles 75 gr. de azúcar y la mantequilla partida en trocitos. Tápese la cacerola y hágase cocer muy lentamente hasta ponerlos en papilla (aproximadamente necesitarán una hora larguita); durante la cocción remuévanse de vez en cuando para que se cuezan por igual. Ha de quedar bien *gorda y espesa*. Conseguido esto, pásese por un tamiz y déjese completamente enfriar.

Para que el merengue no decaiga, la mermelada ha de estar bien fría. Unos tres cuartos de hora antes de cuando se tenga que servir el postre bátanse las tres claras en punto de nieve *dura*. Adiciónese entonces el azúcar glas.

*Aderezo del postre*—En una fuente que resista el fuego extiéndase la mermelada, colocándola en forma de domo; úntese toda con la mermelada de albaricoque y cúbrase todo con el merengue. Espolvoréense con azúcar fino y métanse al horno *muy flojo* a fin de que el merengue no se tueste. Sírvase en la misma fuente.

NOTA.—Queriendo que resulte mejor, hágase con las tres claras de huevo y el almíbar correspondiente un merengue italiano. (Mírese *Merengue italiano*.)

## Manzanas a la germinal.

Manzanas partidas en dos mitades, vaciadas en parte, rellenas de una crema pastelera al curaçao y adicionadas de un picadillo de cortezas de naranja confitadas, vueltas a dejar en su primitiva forma y bañadas con jalea de grosellas.

CANTIDADES (para unas 8 personas).—Para la compota: 10 bonitas manzanas, 300 gr. de azúcar, un palo de vainilla.

Para la crema: $^1/_4$ de litro de leche, 2 naranjas, 5 ó 6 pedazos de azúcar, 2 yemas de huevo, 60 gr. de azúcar, 25 gr. de crema de arroz, 2 ó 3 cortezas de naranja confitadas, una copita de curaçao, unas gotas de carmín vegetal, jalea de grosellas.

PROCEDIMIENTO.—Elíjase una clase de manzanas que sean de las que se conservan bien enteritas al cocer; pélense; pártanse por la mitad (al través), y con una cucharilla vacíense, retirándoles corazón y pepitas, pero dejándoles un espesor de pulpa suficiente para que no se rompan al cocer.

Hágase un jarabe con medio litro de agua, 300 gr. de azúcar y el palo de vainilla, y cuando hierva fuerte póngase en ello las manzanas, y al aparecer de nuevo el hervor retírese la cacerola a una esquina de la chapa para que sigan cociéndose por penetración, pero sin hervir. *En cuanto estén tiernas, pero conservándose bien enteritas*, escúrranse y déjense en un plato. Mientras tanto, confecciónese la crema a la naranja; para esto frótense los trozos de azúcar en las naranjas, las cuales se habrán elegido de corteza muy gruesa, hasta dejar el azúcar bien impregnado de su zumo (mírese *Azúcar aromatizado*).



Hágase hervir la leche; échese en ella el azúcar perfumado; en un perol pónganse las dos yemas de huevo y 60 gr. de azúcar; mézclese bien; añádase la crema de arroz; dilúyase todo con la leche; póngase al fuego; hágasele dar unos hervores, pues ha de quedar bien espesa; coloréese con unas gotas de carmín vegetal, adicionándole además las cortezas de naranja hechas picadillo y perfumadas con curaçao.

NOTA.—Las cortezas de naranja se habrán picado previamente y se habrán tenido en infusión con el curaçao por espacio de una hora.

Rellénense las medias manzanas con esta crema *fría*; vuélvase a taparlas unas con otras hasta dejarlas en su primitiva forma, pero dejando que sobresalga alrededor un poco de la crema. Echense sobre ellas unas cucharadas de glaseado de jalea de grosellas (mírese *Glaseado de jalea de grosellas*). Colóquense en una fuente formando una pirámide. Sírvanse frías.

## Manzanas a la Conchita.

Unas manzanas moldeadas en forma de cazuelitas, rellenas de una mermelada de manzana adicionada de crema.

CANTIDADES (para 6 personas).—8 manzanas de tamaño mediano y bien sanas y redonditas, 400 gr. de manzanas en trocitos, 100 gr. de azúcar fino, $^1/_4$ de litro de leche' 1 $^1/_2$ cucharadas de harina, 2 yemas de huevo, 40 gr. de mantequilla, $^1/_2$ palito de vainilla, almendras tostadas y molidas para espolvorear las manzanas.

Tiempo necesario para prepararlo, unos cincuenta minutos.

PROCEDIMIENTO.—Pélense las manzanas, echándolas a medida en una vasija de agua fría para que no se pongan obscuras; luego quíteseles el corazón con el tubito ex profeso, dejándolas a un centímetro de grueso en el fondo y en las paredes hasta formar un hueco redondo. Conseguido esto, colóquense en una tartera donde quepan justas (colóquense derechas); espolvoréense con azúcar fino; añádanse cinco o seis cucharadas de agua; tápese la tartera herméticamente para que se cuezan por concentración, y métanse a horno caliente con moderación. Vigílense, y en cuanto se atraviesen fácilmente con un alfiler retírense del horno, pues han de conservarse bien enteras, y ténganse al calor.

Pélense manzanas y córtense en trocitos hasta obtener los 400 gramos necesarios. Pónganse en una cacerolita, agregándoles cucharada y media de azúcar, una o dos cucharadas de agua, la mitad de la vainilla y 20 gr. de mantequilla. Tápense herméticamente para que se cuezan por concentración, cuidando de removerlas de vez en cuando, sobre todo al final, para que no se quemen. Cuézanse hasta obtener una mermelada *muy* espesa. Mientras tanto, confecciónese la crema pastelera; para esto pónganse en un perolito el resto de azúcar, la harina y las dos yemas. Mézclese bien; dilúyase con la leche hervida; agréguese la vainilla; póngase al fuego; cuézase hasta que rompa el hervor, removiéndolo sin parar con una cuchara para que no se agarre ni forme grumos. Déjese que hierva un minuto y retírese del fuego, conservándolo al calor, pero sin que cueza más, y para que no se haga

nata desparrámese encima de la crema el resto de la mantequilla dividida en parcelas.

NOTA.—La vainilla podrá reemplazarse con corteza de limón o de naranja o por canela.

*Presentación del postre.*—Pónganse las manzanas en una fuente redonda, colocándolas en forma de corona; llénense las oquedades de las manzanas con crema pastelera; encima de cada una póngase un pellizco de almendras tostadas y molidas o una cereza confitada.

Mézclese la mermelada de manzana con el resto de crema y póngase la mezcla en el centro de la fuente formando una pirámide; adórnese ésta a capricho, sea colocándole encima unas violetas confitadas, sea unas cerezas también confitadas, o unas medias almendras, etc.

Sírvase tibio.

**Manzanas a la portuguesa.**

Manzanas torneadas en forma de cazuelitas, rellenas con crema pastelera, bañadas con jalea de grosellas y presentadas sobre un zócalo de sémola.

CANTIDADES (para 8 personas).—Para las manzanas: 8 hermosas manzanas bien sanas y redondas, 125 gr. de azúcar, una naranja de piel muy gruesa.

Para el zócalo de sémola: 100 gr. de sémola, 70 gr. de azúcar, 4 decilitros de leche, 3 yemas de huevo, 30 gr. de mantequilla, raspaduras de corteza de naranja.

Para la crema pastelera: 75 gr. de azúcar, 60 gr. de harina, 3 yemas y una clara, $^1/_4$ de litro de leche hervida, una cucharadita de azúcar aromatizado a la naranja, 25 gr. de corintos, 25 gr. de sultanas, 30 gr. de almendras molidas y tostadas, 2 cucharadas colmadas de curaçao, 4 cucharadas de jalea de grosellas.

Tiempo necesario: una hora y media.

OBSERVACIÓN SOBRE LAS MANZANAS.—Es conveniente el preparar una o dos más de las necesarias, pues suele siempre desbaratarse alguna al cocer.

PROCEDIMIENTO.—En una cacerolita póngase la leche; cuando hierva añádanse el azúcar y unas tiras de corteza de naranja; así que se haya derretido viértase la sémola, removiendo a la vez con una cuchara para que no se formen grumos; agréguese la mantequilla y métase tapado al horno para que siga hirviendo lentamente (aproximadamente necesitará unos veinticinco minutos de horno, y durante su cocción no se ha de revolver, pues *seguro* se agarraría).

Terminada la cocción (cuando haya absorbido toda la leche), retírese del horno; quítense las tiras de naranja y añádanse las tres yemas de huevo; mézclense, ayudándose de un tenedor, y, bien unido todo, resérvese.

Pélense las manzanas, echándolas a medida en una vasija con agua fría para que no obscurezcan, y luego quíteseles el corazón con el tubito ex profeso, ahuecándolas hasta dejarlas a un centímetro de grueso en el fondo y las paredes (téngase mucho cuidado de no perforarlas, pues no servirían).

En una cacerola póngase el azúcar (125 gr.) con seis decilitros de agua. Hágase hervir, y conseguido esto retírese un poco la cacerola a un costado para que el agua se estremezca, pero *sin romper a hervir*. En este jarabe introdúzcanse las manzanas por dos o tres a la vez. Déjense en el jarabe



durante siete u ocho minutos, sáquense y váyanse colocando en una placa boca abajo; en seguida vuélvanse a poner más manzanas en el jarabe y así hasta concluir (aconsejamos ese escalfado por partidas, pues siendo escaso el jarabe para que cubra a las manzanas, precisa el que la cacerola sea pequeña, pues las manzanas han de bañarse en él).

Prepárense los corintos y sultanas; hoy día no suelen tener rabitos; de todas formas véase, por si los tuvieran, la receta *Corintos y sultanas;* después de lavados en agua tibia y bien escurridos pónganse en una cacerolita, adicionándoles tres cucharadas del jarabe donde cocieron las manzanas y el curaçao, y hágase hervir hasta que todo el líquido se haya consumido.

Con uno o más terrones de azúcar frótese la corteza de la naranja hasta obtener una cucharadita de azúcar aromatizado (mírese *Azúcar aromatizado*).

Con un cuchillito fino levántense tiras de piel en la naranja, *solamente* la parte amarilla; luego córtese todo a filos muy finos; pónganse éstos en una cacerolita con agua fría y hágase hervir durante ocho minutos, contando desde que rompe el hervor. Terminado este tiempo escúrranse las tiritas; tírese el agua donde han hervido; vuélvanse a poner en la cacerolita, adicionándoles tres cucharadas del jarabe de las manzanas, y cuando rompa el hervor retírense a un costado y háganse cocer suavemente durante doce minutos; luego retírense y resérvense.

Confecciónese la crema pastelera. En un cazo pónganse el azúcar, la harina, las yemas y las claras; mézclese bien; deslíese con la leche hervida. A continuación póngase al fuego y cuézase hasta que rompa el hervor, sin parar de removerlo; déjese hervir más lentamente durante cinco minutos, y terminado este tiempo retírese del fuego y agréguese el azúcar anaranjado, las almendras molidas y tostadas (apenas) en el horno, los corintos y sultanas. Mézclese bien todo. Resérvese.

Todo preparado, hágase como sigue: Téngase una fuente redonda de las que resisten el fuego; en ella échese el preparado de sémola; alísese. Encima colóquense las manzanas, presionándolas un poco para que se peguen bien a la sémola. Llénense los huecos de las manzanas con crema pastelera; han de quedar bien llenas. Hecho esto, métase la fuente en el horno para que las manzanas terminen de cocerse (aproximadamente unos doce o trece minutos de horneo). Mientras hornean las manzanas hágase derretir al baño de maría la jalea de grosellas. Terminada la cocción de las manzanas retírense del horno; rocíense con la jalea (la parte de la crema, no importando si se corre un poco), y con el resto de la jalea se cubrirá la sémola; encima de la crema bañada de jalea se colocarán las tiritas de piel de naranja bien escurridas. Sírvase en la misma fuente.

**Manzanas a la Emperatriz.**

Exactamente lo mismo que *Peras a la emperatriz.*

**Manzanas a la lionesa.**

Manzanas asadas al horno, aderezadas sobre un puré de castañas y adornadas con merengue.

CANTIDADES (para 6 personas).—Para las manzanas: 6 hermosas manzanas (ó 12 de las pequeñas), 100 gr. de azúcar, 60 gr. de mantequilla, un decilitro de ron.

Para el puré de castañas: 600 gr. de castañas, 1/2 litro de leche, 1/4 litro de agua, 75 gr. de azúcar, 50 gr. de mantequilla y 1/2 varita de vainilla.

Para el merengue: 2 claras de huevo, 100 gr. de azúcar fino, 10 gr. de azúcar avainillado.

Azúcar glas para espolvorearlo, y unas tiras de calabaza y cerezas con fitadas (tantas como manzanas) para adornarlo.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese el puré de castañas; móndense las castañas; déseles un hervor en agua para ablandar la piel interior; pélense; pónganse en una cacerola de barro o de porcelana, adicionándoles un cuarto de litro de agua, la leche y la vainilla; tápense y cuézanse a fuego muy lento por espacio de una hora (hasta que hayan absorbido toda la leche y estén bien blandas); si no lo estuvieran, agrégueseles un poquito más de leche y cuézanse unos minutos más; algunos minutos antes de terminar la cocción agrégueseles el azúcar, escúrranse y pásense por un tamiz; si el puré resultara delgado póngase en una cacerola al fuego y séquese, trabajándolo con una cuchara para que no se queme; cuando esté en buen punto adiciónese la mantequilla y consérvese al calor.

Pélense las manzanas, eligiéndolas bien sanas y de bonita forma; luego vacíense ligeramente, es decir, quitándoles las pepitas y el corazón, pero dejándoles un poco de pulpa en el fondo (1); a continuación llénense de azúcar los huecos de las manzanas; seguidamente colóquense éstas en una fuente que resista al fuego; repártase la mantequilla en las manzanas, colocando un trocito en cada orificio, y en la fuente échese el ron. Póngase a cocer al horno suave durante una media hora larga, y si se seca la fuente añádase un poco de agua durante la cocción.

Las manzanas han de estar tiernas, pero conservándose bien enteritas, y una vez en buen punto extiéndase el puré de castañas, *caliente*, en una fuente calentada; sobre el puré pónganse las manzanas, pínchense en cada una cuatro tiras de calabaza o melón confitado, y en el centro de las cuatro tiras una cereza confitada (imitando una flor).

Bátanse las dos claras de huevo en punto de nieve; incorpórense a las claras batidas 100 gr. de azúcar fino y 10 gr. de azúcar avainillado. Introdúzcase este merengue en una manga con boquilla rizada y hágase un bonito adorno sobre el puré rodeando las manzanas, y en el borde hágase otro adorno formando bucles. Espolvoréese el merengue con azúcar glas y métase al horno para dorarlo. (No lo pierda de vista, pues el dorado es casi instantáneo.) Sírvase.

**Aspic de manzanas.**

Este aspic, riquísimo, no integra ni leche ni huevos. Viene a ser un modo de pudding de manzanas con frutas confitadas y salseado con un jarabe de grosellas.

Como este postre puede volverse a modelar, lo he establecido para ocho o diez personas o para dos servicios.

CANTIDADES (para 8 ó 10 personas).—Para el pudding: 900 gr. de manzanas reinetas (peso neto), 400 gr. de azúcar en terrones, 150 gr. de frutas confitadas (cerezas, calabaza, peras, naranja, limón), 2 decilitros de agua fría, 1/2 cucharada de jugo de limón.

(1) Mírese la *Observación sobre el vaciado de las manzanas y las peras.*



Para el jarabe: 3 cucharadas de jalea de grosellas, 3 cucharadas de agua, una cucharada de ron o de kirsch (puede suprimirse).

Tiempo necesario: media hora para confeccionarlo y seis horas de reposo.

PROCEDIMIENTO.—Pélense las manzanas; quíteseles el corazón; córtense a rajitas delgadas; tápense a medida con un paño para que no obscurezcan.

Mientras se pelan las manzanas se irá derritiendo el azúcar; para esto téngase una cacerola de dos litros y medio de cabida; pónganse en ella los terrones, los dos decilitros de agua fría y el jugo de limón; arrímese al fuego, y cuando rompe el hervor fuerte échense las manzanas y cuézanse, removiéndolo sin parar con una cuchara. Se ha de cocer a fuego un poco vivo hasta ponerlo en pasta fina; aproximadamente estará en buen punto a los veinte minutos; pero si conservase humedad, prolónguese la cocción por unos minutos más. Unos tres o cuatro minutos antes de retirarlo del fuego agréguense las frutas confitadas partidas en trocitos finos. Mézclese bien, hágasele hervir durante los cuatro minutos necesarios y, terminado este tiempo, retírese del fuego y resérvese.

Téngase preparado un molde flanero: liso, redondo y más alto que ancho. En el fondo del molde hágase un bonito dibujo con cerezas enteras y tiras de limón (corteza confitada), y a continuación váyase llenando el molde a cucharadas y alisándolo bien.

Consérvese en la nevera o, cuando menos, en agua fría y en sitio fresco por espacio de seis horas.

Se preparará el jarabe poniendo el agua, la jalea de grosellas y el ron en un cazo al fuego, y hágase derretir, *sin que rompa a hervir*, hasta obtener un jarabe ligero. Déjese enfriar.

*Presentación del postre.*—Pásese un cuchillo entre el aspic y el molde para desprenderlo; vuélquese entonces en una fuente redonda. Alísese con una cuchara (si es necesario) y rocíese con el jarabe; el jarabe se echará al momento justo de servir.

NOTA.—Si el aspic se rompe o cae es señal que no se habrán secado bastante las manzanas.

Los restos se vuelven a moldear, resultando un segundo aspic; se moldeará, desde luego, en molde más pequeño.

Igualmente se podrá moldear en dos moldes de medio litro de cabida.

**Manzanas al caramelo.**

Una crema de sémola y manzanas acarameladas.

CANTIDADES (para 5 ó 6 personas).—Para las manzanas: 6 hermosas manzanas reinetas, 200 gr. de azúcar, 1/2 litro de agua, 1/2 barra de vainilla.

Para el pastel de sémola: 1/2 litro de leche, 80 gr. de sémola, 75 gr. de azúcar, 2 yemas de huevo, 1/2 barra de vainilla.

Para el caramelo: 80 gr. de azúcar fino.

PROCEDIMIENTO.—Con 200 gr. de azúcar, medio litro de agua y la vainilla confecciónese un almíbar, haciéndolo hervir tan sólo dos minutos.

Se tendrán preparadas seis hermosas manzanas, se pelarán y se partirán en dos en sentido de la largura, y desprovistas del corazón se echarán esas medias manzanas en el almíbar y se harán cocer a fuego muy lento hasta que estén bien tiernas, pero conservándose bien enteras.

NOTA.—Por si alguna cayera en puré, siempre es conveniente el poner dos medias manzanas más.

Mientras cuecen las manzanas confecciónese el preparado de sémola; para esto póngase a cocer la leche; cuando hierva échense la vainilla y la sémola, esparciéndola y removiéndola a la vez con una cuchara para que no se formen grumos. Durante la cocción, que será de unos ocho o diez minutos, se ha de remover sin parar; terminado este tiempo agréguense los 75 gr. de azúcar; hágase hervir otros cinco minutos más y retírese del fuego; añádanse entonces las dos yemas y, todo bien unido, vuélvase a ponerlo al fuego, y después de un hervor retírese definitivamente del fuego; ha de estar espesito, pero suave.

Póngase en una fuente un poco honda; alísese bien; escúrranse las manzanas y colóquense encima.

Con 80 gr. de azúcar hágase caramelo (mírese *Almíbar*). Bien doradito, pero *sin que se queme*, pues amargaría, mójese con media taza de las de té de agua y déjese que se derrita. Se obtendrá un jarabe muy espeso. Con este jarabe se acaramelarán las manzanas y la crema de sémola, vertiéndolo a cucharadas hasta dejarlo todo bien envuelto.

Este postre se come caliente, tibio o frío, a voluntad.

**Manzanas al praliné.**

(Mírese *Melocotones al praliné.*)

**Manzanas a la Colbert.**

(Mírese *Peras a la Colbert.*)

**Pastel de manzanas a la crema.**

CANTIDADES (para 8 ó 10 personas).—Para el pastel: 1,500 kg. de manzanas reinetas, 100 gr. de azúcar, 50 gr. de mantequilla, 20 gr. de harina fina, 2 hermosos huevos, $^1/_4$ de varita de vainilla y 60 gr. de azúcar corriente para acaramelar el molde.

Para la crema: $^1/_2$ litro de leche, 100 gr. de azúcar, 4 yemas de huevo, $^1/_4$ de varita de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Pélense las manzanas; quítenseles los corazones; córtense en trocitos; pónganse en una cacerola al fuego moderado; tápense y cuézanse, sin añadirles agua hasta que se hayan reblandecido (no poniéndoles agua se abrevia; pero si hay peligro de que se quemen, agrégueseles una pizca; con vigilancia no suele hacer falta); de vez en cuando remuévanse con una cuchara para que se ablanden por igual.

Cuando estén bien cociditas agréguese azúcar y vainilla, y cuézanse destapadas y removiéndolas sin parar hasta que se apelotonen en el centro; todo esto es para que no conserven líquido y se cuajen bien luego.

Conseguido esto pásese todo por un tamiz y déjese enfriar.

Mientras tanto, con los 60 gr. de azúcar indicados para ello acaramélese un molde flanero de unos 14 cm. de diámetro (mírese *Manera de acaramelar un molde*).

Ya fría la pasta de manzanas agréguesele los dos huevos batidos como para tortilla, así como la harina, que se habrá desleído en los huevos, y la mantequilla semilíquida. Remuévase bien todo, y cuando esté bien unido échese en el molde acaramelado y póngase a cocer en el horno al baño de maría (aproximadamente necesitará una horita para cocerse).



Mientras tanto, confecciónense unas natillas o crema con los ingredientes indicados para ello y déjese enfriar (mírese *Natillas o crema.*

*Presentación del postre.*—Una vez retirado del horno aguárdese unos minutos antes de desmoldarlo; déjese perfectamente enfriar, y cuando se vaya a servir échese en el fondo de la fuente o frutero la crema.

**Manzanas a la piamontesa.**

Exactamente lo mismo que *Peras a la piamontesa.*

**Apfelkuchen.**

(Repostería alemana.)

CANTIDADES.—600 gr. de manzanas reinetas, 150 gr. de harina, 150 gr. de mantequilla, 125 gr. de azúcar molido, 100 gr. de corintos, seis huevos, 12 centilitros de leche, mantequilla para untar la tartera, azúcar y canela en polvo para espolvorear los pasteles.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en una vasija la harina, previamente pasada por un tamiz, y deslíese poco a poco con los seis huevos batidos como para tortilla; téngase cuidado de que no se apelotone la harina. A continuación añádase la leche, revolviendo con un batidor hasta que quede fina.

Hecho esto móndense las manzanas, pártanse en trozos, quíteseles el corazón y córtense en rajitas delgadas. Pónganse en una cacerola 150 gramos de mantequilla; añádanse las manzanas; mójense con medio decilitro de agua; cuézanse a fuego vivo, removiéndolo sin parar con una cuchara hasta obtener una mermelada muy espesa. Retírese entonces del fuego y agréguese a esta mermelada 100 gr. de corintos lavados, las raspaduras de la corteza de un limón y un polvito de canela. Cuando se haya enfriado un poco mézclese con el preparado de huevos, harina y leche.

Untese con mucha mantequilla una tartera más larga que ancha (de las que se emplean para los asados) y extiéndase en ella el preparado, que ha de quedar a tres centímetros de grueso.

Métase al horno con calor moderado y hornéese por espacio de unos treinta minutos. Cuídese de que no tome apenas color. Una vez terminada la cocción desmóldese el pastel y pártase éste en trocitos de 10 cm. de largo por tres de ancho. Espolvoréense bien con azúcar glas y canela en polvo y sírvanse en una fuente sobre una servilleta.

Se servirá a la vez. (No es indispensable un jarabe de albaricoque hecho con mermelada de albaricoque pasada por un tamiz y desleída con un almíbar perfumado al kirsch.)

**Postre de guindas.**

(Receta alemana.)

Se hace y se sirve en una fuente de porcelana resistente al fuego; para las cantidades que marcamos precisan de una fuente de 18 centímetros de diámetro por cuatro o cinco de altura.

CANTIDADES (para 5 ó 6 personas).—500 gr. de guindas (pesadas sin huesos), 150 gr. de croissants (1), $^1/_4$ litro de leche, 3 huevos, 5, 6 o más cucha-

(1) Empléense de preferencia croissants o brioches por resultar más alemán; de no tenerlos, pónganse bollos, bizcochos o pan francés.

radas de azúcar fino (según la acidez de las guindas), 1/2 cucharadita de canela en polvo, 25 gr. de mantequilla, 2 cucharadas de kirsch, el jugo de 1/2 limón, 3 cucharadas de miga de pan rallada, mantequilla para untar la tartera.

PROCEDIMIENTO.—Deshuésense las guindas, pésense y resérvense.

Hágase cocer la leche.

Desmíguense los croissants; mójense con leche hirviendo; déjense en infusión diez minutos; pásense por un colador de agujeros anchos.

Bátanse las tres claras en punto de nieve; resérvense las yemas.

Cuando el preparado de los croissants esté casi frío agréguense las yemas de huevo, el azúcar, la canela, la mantequilla semiderretida, las claras batidas y, por último, las guindas y el jugo exprimido de medio limón; mézclese bien, pero con delicadeza.

Téngase una fuente de porcelana de las que resisten el fuego, viértase en ella el preparado, espolvoréese con la miga de pan rallada fina y hágase cocer a horno moderado por espacio de unos tres cuartos de hora (la superficie ha de quedar dorada, sin formársele corteza).

Sírvase muy caliente.

**Cuajado de guindas.**

(Postre inglés.)

CANTIDADES (para unas 8 personas).—400 gr. de guindas deshuesadas, 150 gr. de azúcar molido, 125 gr. de harina, 20 gr. de mantequilla, 3 huevos, 2 decilitros de leche (hervida y enfriada), un pellizco de sal fina.

Tiempo necesario, una hora y media aproximadamente.

PROCEDIMIENTO.—Con una pluma deshuésense las guindas, con cuidado para no estropearlas, y resérvense.

Póngase en una vasija la harina pasada por un tamiz, añádanse la sal, los 100 gr. de azúcar y los tres huevos; bátanse con una espátula, deslíense con la leche, dándoles vueltas con una cuchara para que no se formen grumos en la crema.

Untese un molde con mantequilla; échense tres cucharadas de crema; alísese ésta bien; colóquese el molde unos minutos sobre la chapa del fogón hasta cuajarla; retírese en una esquina; desparrámense las guindas sobre lo cuajado; espolvoréense con 50 gr. de azúcar y cúbranse con el resto de crema.

Métase en seguida en la parte baja del horno y hágase cocer por espacio de cuarenta o cincuenta minutos.

Retírese del horno; espérese unos diez minutos para colocarlo en una fuente sobre una servilleta de papel rizado.

Cuando se vaya a servir espolvoréese el postre con mucha azúcar glas. Se sirve caliente o frío, según convenga.

# CAPITULO XXIV

## Mermeladas y frutas en almíbar y en conserva

### Conservas de frutas

NOTA EXPLICATIVA.—En las cocinas particulares no conviene cocinar mucha cantidad de dulce de una vez, pues esto requiere numeroso personal, varios fogones y sus correspondientes calderos. Por tanto, aconsejamos no se pase cada vez de las siete u ocho libras de fruta, cantidad bastante respetable, puesto que requiere un caldero de unos 12 litros de cabida.

En cuanto a las jaleas, serán tanto mejores cuanto en menor cantidad se hagan.

Los dulces de conserva han de cocerse en recipientes holgados para que no corran peligro de derramarse fuera al removerlos, ya que para que no se peguen al caldero hay que removerlos sin parar y también para facilitar la subida de la espuma a la superficie; las conservas de fruta han de espumarse esmeradamente para que no fermenten luego.

Recomendamos también que las frutas tengan todas igual grado de madurez; de lo contrario estarán unas cocidas, cuando otras en cambio no lo están aún, resultando, al final, las primeras demasiado cocidas. También es muy importante que las frutas estén sanas y en buen punto de madurez (como para comerlas crudas), pues los que se figuran que se puede hacer buena conserva con frutas averiadas están muy equivocados.

Los recipientes mejores para cocer las conservas de fruta son los de hierro esmaltado, pero con la condición de que el esmalte esté *entero;* también son a propósito las cazuelas de barro, cuidando de llenarlas de agua fría y de no utilizarlas hasta que haya hervido ésta (esta agua se tira); unos y otros no se han de utilizar para otros fines que no sea la elaboración de dulces, para que no les comuniquen mal sabor. Igualmente da buenos resultados el aluminio, pues es muy limpio y se calienta bien.

Algunos libros de cocina recomiendan mucho el empleo del cobre *sin estañar* (el estaño enturbia el almíbar y altera el color de la fruta); pero mi opinión es contraria; primeramente, por el peligro que entraña: no se debe nunca dejar que las conservas de fruta se enfríen en utensilios de cobre, pues se hace cardenillo; y segundo, porque suele comunicar acidez a ciertas frutas, tal como guindas, fresas, frambuesas, grosellas, etc.

Por tanto, aconsejo que se adquiera un caldero de hierro esmaltado, un poco amplio y que no se utilice para otros fines, y otro tanto digo de las cucharas y espumadoras, pues lo advierto seriamente: una vez que se haya guisado con ellos, jamás, pese a la más esmerada limpieza, se hará desaparecer del todo la grasa o cebolla de que se hayan impregnado.

ADVERTENCIA IMPORTANTE.—Los dulces de fruta, mermeladas, jarabes y confituras se han de hacer en cantidades relativamente pequeñas y *su coccion ha de ser rápida*, a fin de que las frutas conserven bien todo su aroma y color propio.

NUEVA ADVERTENCIA.—Algunas conservas requieren que las frutas se tengan en maceración con su azúcar correspondiente durante un espacio de tiempo determinado (esto lo indicará la receta); otras, en cambio, han de someterse a un número determinado de ebulliciones, sucesivas o espaciadas (esto también lo indicará la receta).

Unas y otras, durante la maceración, o en los intervalos de las ebulliciones, se conservarán en barreños de loza ordinaria, *nunca* en cacerolas ni en recipientes de metal.

Advertimos, pues es *muy importante*, que el contenido de cada barreño se cueza entero, es decir, que el caldero o cazuela donde se vaya a cocer sea de una capacidad algo mayor a la del barreño o cazuela. Esto para que al hervir no caiga fuera y, sobre todo, porque la fruta, una vez mezclada con su azúcar correspondiente, no se puede cocer por porciones, pues ésta y aquél no guardarían las proporciones debidas (en un recipiente caería más fruta y en otro más azúcar) y la conserva no saldría bien. Vuelvo a insistir sobre la importancia de esta advertencia.

## Proporción del azúcar en los dulces de conserva (mermeladas, fruta en almíbar, etc.)

Advertimos que los dulces de fruta, para conservarse, han de marcar de 32 a 33 grados en el pesajarabes o tener el punto de *hebra fuerte* que es el correspondiente a dicha graduación; por tanto, mis lectores se atendrán *estrictamente* a las proporciones de mis recetas, pues poniendo más azúcar que el necesario, la fruta se desabora y corre peligro de cristalizarse luego, y si se pone menos, no se adelantará nada, ya que habrá que hervirlo hasta que, por evaporación, se concentre hasta el punto debido.

Para ciertas frutas, tales como el albaricoque, la cosa no tiene tanta importancia, puesto que necesita su tiempo para cocerse; en cambio, las fresas, frambuesas, grosellas, etc., pierden aroma y color si se prolonga su cocción. Si a un litro de jugo se le ponen tres libras de azúcar, estará en punto al cabo de cinco o seis minutos de ebullición, necesitando más tiempo para estarlo si se le ponen sólo dos, y como para alcanzar el punto debido ha de evaporarse el líquido sobrante, al final sólo se habrá conseguido más costo de combustible y menos cantidad de conserva. En resumen, como la mermelada o jarabe siempre ha de tener al fin la debida proporción de fruta y azúcar, sea por haberle puesto desde un principio la necesaria, sea por evaporación, será un absurdo regatearla, creyendo hacer una economía.

NOTA—Mis *proporciones* están establecidas en el supuesto de que la fruta esté madura (sin exceso) y muy sana; si estuviera en malas condiciones o excesivamente ácida, no respondo del éxito.



## Punto de cocimiento o graduación de las mermeladas, frutas en almíbar, etc.

Las frutas, para su buena conservación, han de alcanzar al cocer cierta graduación o punto determinado. De que tengan o no este punto exacto de cocción dependerá luego su conservación; siendo inferior, no se conservan, fermentan; y siendo superior, la fruta pierde aroma y el azúcar al cabo de algún tiempo se cristaliza estropeando el dulce.

Por tanto, siendo para la buena conservación de la fruta uno de los factores más importantes el que tengan los grados o punto debido, voy a dar a continuación las explicaciones necesarias de cómo se han de comprobar.

Muchos autores gastronómicos indican, sin más, que se utilice para el objeto un pesajarabes; yo no lo recomiendo, pues su manipulación es complicada y engorrosa y hay otros procedimientos más al alcance de todos: los *caseros*.

Mucho más práctico y rápido resulta hacer dicha comprobación con los dedos, cosa que se aprende al momento y para lo cual daré algunas explicaciones.

Las mermeladas, frutas en almíbar, etc., han de marcar de 32 a 33 grados en el pesajarabes o haber alcanzado el punto de *hebra fuerte*, que es el punto equivalente a dicha graduación. Supondremos que la conserva de fruta ha hervido durante unos minutos (más o menos según el género); es necesario, por tanto, comprobar en qué punto de cocción se halla. Cogeremos un poco de mermelada o jarabe con los dedos pulgar e índice; acto seguido los separaremos: si la conserva está en el punto debido, entre dedo y dedo se formarán unos hilillos o hebras pegajosas que ofrecerán cierta resistencia; si los hilillos fueran pocos y se rompieran en el acto, habría que hervir más la conserva, haciendo las pruebas necesarias hasta conseguir el punto exacto.

También se comprueba el punto (pero esto sólo para las mermeladas y jaleas) echando una cucharada en un plato, y mejor aún sobre un papel de estraza. Si no se ensancha y en cambio se arruga la superficie, es señal que está en buen punto.

Igualmente se conoce que una mermelada o un jarabe está en el punto debido comprobándolo con una espumadera. Para esto se mete la espumadera en el dulce o jarabe y se levanta en alto. Inclinándola, al principio el dulce o jarabe cae de prisa, pero a medida que avanza la cocción y se hace la misma operación, el dulce va cayendo más pausado, hasta que al final, el dulce se aglomera en el borde de la espumadera, desprendiéndose en gruesas gotas, que van cayendo cada vez más espaciadas. A este punto le denominan *espejuelo* y es el punto *exacto* que no se debe pasar para las mermeladas, frutas en almíbar y jaleas.

Además de estas teorías, en esto como en todo, es necesario adquirir la experiencia que sólo se adquiere con la práctica.

NOTA.—Será conveniente, a los quince o veinte días de haber tapado los recipientes conteniendo mermeladas y frutas en almíbar, destaparlos, y si se observara que tienden a enmohecerse, volverlo a hervir, pues demostraría que no han cocido lo suficiente. Luego se vuelve a ponerlos en los tarros o frascos, previamente lavados y perfectamente secos, tapándolos como lo tengo explicado.

## Graduación del almíbar

Siempre para conocer el punto exacto del almíbar lo más práctico y rápido es hacer la prueba de ello con los dedos, pues mientras se gradúa en el pesajarabes, por el tiempo que se invierte en ello, el almíbar adquiere más grados (pues aun retirado del fuego, por el calor que conserva, espesa, por lo que algunas veces conviene sumergir el cazo o caldero del almíbar en agua fría), aparte de que es difícil dar con el punto exacto y resulta muy pesado tenerlo que graduar varias veces. Lo más seguro es cocerlo un poco más de lo debido, verterlo entonces en un recipiente alto y estrecho (según la cantidad confeccionada podrá ser éste hasta una jarra de las de agua), y si marca más que lo debido, añadirle agua *caliente* hasta rebajarlo al grado que haya de tener.

Es mucho más fácil rebajar el almíbar hasta el punto exacto que hervirlo justo.

Mírese la receta de *Almíbar.*

## Tarros y frascos para mermeladas y frutas en almíbar y cierre de los mismos

Los mejores frascos para la conservación de las frutas son los tarros de loza ordinaria o los de cristal de embocadura ancha.

Para que la conservación sea perfecta es necesario que una vez puesto el dulce o confitura en el frasco, éste no contenga aire alguno.

Para esto, si se trata de fruta en almíbar, éste ha de cubrir perfectamente la fruta a fin de aislarla del aire, y si lo preparado es mermelada, ponerla apretadita para que no quede un resquicio por donde pueda penetrar el aire.

La mermelada o confitura no se pondrá en los frascos hasta que no esté tibia, a fin de que no estallen éstos.

Igualmente aconsejamos, como medida preventiva y la más segura, que los tarros y frascos no se tapen y cierren hasta tres o cuatro días después que se hayan llenado; dejándolos descubiertos y en sitio aireado se forma en la superficie una cortecita que los preserva de la fermentación.

Si a las veinticuatro horas de haberlos llenado se observa que la mermelada está demasiado líquida (ha de estar casi cuajada), hágasela hervir unos minutos más y espérese los días correspondientes para tapar los frascos.

Se taparán los frascos colocando en cada uno un redondel de papel blanco cortado a la medida de la boca del tarro o del frasco. Este redondel, previamente mojado en alcohol de 90 grados o untado con glicerina rectificada, se coloca directamente sobre la mermelada. Luego se cubre la embocadura con un segundo redondel mayor de papel doble o, mejor aún, de papel pergamino y se ata fuertemente al tarro o frasco con bramante.

Para que ajuste más téngase el bramante muy mojado, pues al secarse encoge, y si se utiliza papel pergamino también debe mojarse para que se ciña bien al tarro.

Tomando estas precauciones no será necesario el cocer los dulces al baño de maría, es decir, *esterilizarlos.*



## Cierre de las frutas en almíbar

En los frascos que contengan dulces de almíbar no se pondrá más que un papel o pergamino, el que tapa la abertura, pues siendo líquido el redondel no se podrá pegar a la confitura. Lo que precisa es que la fruta esté bien recubierta de almíbar, luego se cubrirá la boca del tarro con un papel que se sujetará con un bramante como lo hemos explicado antes. Para las frutas en almíbar se podrán utilizar como cierres tapones de corcho y tapas de metal.

## Mermeladas y confituras

OBSERVACIÓN SOBRE LA MANERA DE COCER LAS MERMELADAS Y CONFITURAS.—Al principio se avivará el fuego a fin de que el jugo se evapore rápidamente; luego, a medida que vaya espesando, se moderará hasta terminar suavemente.

### Mermelada de albaricoque.

CANTIDADES.—Un kilogramo de albaricoques deshuesados y 750 gr. de azúcar molido.

PROCEDIMIENTO.—Se escogerán albaricoques bien sanos y maduros, de color amarillo claro y que puedan fácilmente desprenderse del hueso. La condición principal para que salgan bien es que tengan la necesaria madurez (fíjense que digo *maduros*), lo que no quiere decir pasados o averiados; se parten por la mitad, se quitan los huesos y se reservan para utilizarlos luego, y se examinan uno por uno, para dejarlos bien limpios de puntos negros, durezas, etc. Para estos menesteres se utilizará un cuchillo de asta; de lo contrario, el color de la fruta se mancha.

Se pesa la fruta previamente deshuesada y se pesa acto seguido el azúcar que corresponde a la cantidad de fruta que se ha pesado en la proporción de *tres cuartos de kilogramo de azúcar por kilogramo de fruta.*

Todo dispuesto, se irá colocando en un gran barreño de loza ordinaria la fruta y el azúcar, por capas alternadas, cuidando de colocar encima una muy espesa de azúcar (colocando el azúcar encima al derretirse va filtrando y endulzando lo de abajo). Puesto todo, consérvese en un sitio fresco y sin moverlo por espacio de veinticuatro horas.

Terminadas las veinticuatro horas de maceración, póngase el contenido del barreño en un caldero o cacerola proporcionada a la cantidad (se ha de cocer de una vez), avívese el fuego para que la cocción sea rápida, y mientras el dulce esté sometido a la acción del fuego se ha de mover sin parar con una espumadera, raspando bien el fondo para que no se agarre, y se ha de espumar esmeradamente, pues un dulce no espumado es poco gustoso y corre peligro de fermentarse.

Mientras cuece el dulce cásquense los huesos, sáquense las almendras, escáldense para pelarlas fácilmente y una vez que el dulce se ha espumado bien, añádanse. (Las almendras comunican su sabor al dulce; no gustando, pueden echarse menos y hasta suprimirlas.)

Al cabo de diez o quince minutos de hervor, mírese si la mermelada está en buen punto. Para comprobarlo échese un poco en un plato, cójase con

los dedos índice y pulgar, y si al separarlos se forman unas hebras resistentes es señal que el dulce está ya; si no lo estuviera, vuélvase a cocerlo más hasta conseguir el punto debido.

Retírese entonces el caldero del fuego, espérese un rato para que los frascos no corran peligro de romperse y llénense. Después de unos días de reposo, tápense como lo tengo explicado.

NOTA.—Si a las veinticuatro horas se ve que el dulce se conserva aún líquido (ha de estar casi cuajado), hágase hervir otro rato y espérense otras veinticuatro horas para tapar los frascos.

**Mermelada de grosella.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de grosellas (sin las simientes), 750 gr. de azúcar molido.

PROCEDIMIENTO.—Sáquense con la punta de un alfiler o de una pluma las simientes de las grosellas.

En un barreño colóquense por capas alternadas las grosellas y el azúcar, cuidando de que la última capa sea de azúcar, y déjese así por espacio de veinticuatro horas; para todo lo demás sígase la receta de la *Mermelada de albaricoque.*.

**Mermelada de ciruelas claudias.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de ciruelas (deshuesadas), 650 gr. de azúcar molido.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse ciruelas muy sanas y maduras, pártanse por la mitad, deshuésense y pésense. Pésese igualmente el azúcar correspondiente.

Colóquense estas ciruelas en un barreño, alternando las ciruelas y el azúcar, terminando con una buena capa de azúcar, y déjense de esta forma por espacio de diez o doce horas.

Terminado este tiempo póngase todo en un caldero y hágase cocer, removiéndolo sin parar con una espumadera para que no se queme y cuidando de *espumarla esmeradamente*. Esta mermelada ha de cocerse a fuego moderado por espacio de unos cincuenta minutos, siendo preferible que cueza más que menos.

Conócese que está en su punto cuando se pega mucho a los dedos, formando al separar éstos unas hebras resistentes.

Retírese entonces el caldero del fuego, espésese un rato y llénense los tarros o frascos. Después de unos días tápense según costumbre.

**Mermelada de ciruela rallada.**

CANTIDADES.—Un litro de pulpa de ciruela, 750 gr. de azúcar molido.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse ciruelas muy maduras, pélense, deshuésense y pásense por el pasapuré hasta reducirlas a puré fino.

Pésese lo pasado, añádase el azúcar correspondiente y póngase a cocer el preparado, sea en un caldero con el esmalte entero, sea en cazuela honda de barro. Muévase el dulce sin cesar para que no se agarre y espúmesele esmeradamente. Necesitará aproximadamente cincuenta minutos para cocerse; cerciórese de ello cogiendo un poco con los dedos. Para estar en buen punto ha de pegarse a los dedos, formando al separar éstos hebras resistentes. Llénense y tápense los frascos como lo hemos explicado en la receta *Mermelada de albaricoque.*



**Mermelada de melocotón.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de melocotones y 500 gr. de azúcar molido.

PROCEDIMIENTO.—Se escogen melocotones abrideros y bien maduros, se pelan y se deshuesan; luego se extienden en el caldero por capas de fruta y de azúcar; se cuecen *en seguida;* se pone la cacerola al fuego vivo al principio, y a medida que el dulce empieza a hacerse, se va moderando el fuego. Se revuelve sin parar para que el dulce no se pegue al caldero; cuando los melocotones han desprendido el jugo y se llena la caldera de él, puede dejarse hervir un rato sin revolverlo, pero no por mucho tiempo, pues siempre hay peligro de que se queme y, sobre todo, porque a fuerza de brazo es preciso deshacer completamente los melocotones hasta que quede una masa unida; se conoce que está cuando, sacando un poco a un plato, se pega a los dedos y al separar éstos se forman unos hilillos o hebras. Sáquese el caldero del fuego, llénense los frascos cuando no corran ya peligro de romperse y después de unos días de reposo tápense como lo tengo explicado.

**Mermelada de cereza.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de cerezas (peso neto) y un kilogramo de azúcar molido.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse cerezas muy sanas y bien maduras, quíteseles el rabo y el hueso (para no desgarrarlas sáquense los huesos con una pluma), pésense y pásese la misma cantidad de azúcar.

Téngase preparado un barreño o una cazuela de barro (que no se haya usado en cosa de comida), colóquense en él, por capas alternadas, las cerezas y el azúcar, empezando y terminando con azúcar; póngase encima la más espesa y déjese en maceración durante veinticuatro horas sin moverlo.

Transcurrido este tiempo échese en un caldero y cuézase al fuego vivo durante treinta o cuarenta minutos, sin dejar de revolverlo con una espumadera para evitar que se pegue al fondo del caldero. El dulce estará cuando se pegue a los dedos y al separarlos se formen hilillos (o sea en punto de *hebra fuerte*).

Se deja enfriar un poco y luego se llenan los frascos y se tapan como lo tengo explicado.

**Mermelada de higo.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de higos (peso neto), 750 gr. de azúcar molido.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse higos muy maduros, pero cuidando no estén abiertos; quíteseles los rabos, cortando bien la parte adherida al higo, que siempre está dura; pélense con un cuchillo fino y córtense en cuatro pedazos.

Pésense los higos, pésese el azúcar correspondiente y pónganse el azúcar y los higos en un barreño, sacudiendo éste hasta mezclarlos bien, y déjense en reposo unas diez horas.

Póngase a cocer, cuidando de mover el dulce sin parar con una cuchara nueva de madera y raspando el fondo para que no se agarre al caldero, y cuídese asimismo de espumarlo esmeradamente con la espumadera.

Hágase cocer por espacio de una media hora; mírese entonces si está en su punto; si no, hágase cocer otro rato más. (Conócese que está en su punto cuando se pega a los dedos y al separar éstos forma una hebra resistente.

Retírese el caldero del fuego y, después de un rato de espera, llénense los frascos, dejándolos sin tapar hasta el siguiente día.

Directamente sobre la mermelada se coloca un disco de papel previamente mojado en alcohol puro y cortado a la medida de la embocadura del frasco. Se cubre con otro papel resistente, y mejor aún de pergamino, sujetándolo al frasco con un bramante.

### Mermelada de fresa.

CANTIDADES.—Un kilogramo de fresas (peso neto), 600 gr. de azúcar molido.

PROCEDIMIENTO.—Quíteseles los rabos a las fresas, y si es necesario lávense en agua fresca, haciéndolas escurrir después sobre servilletas dobladas en varios dobleces para que empapen mejor, pues si cocieran mojadas habría que hacerlas hervir demasiado antes de que el almíbar espesara lo debido. Pésense las fresas y el azúcar correspondiente y vaya colocándoselas en un lebrillo o en una cazuela de barro, por capas, alternando las fresas y el azúcar, siendo la primera y la última de azúcar, y déjense en reposo por espacio de veinticuatro horas.

Háganse escurrir entonces cogiendo las fresas con la espumadera y depositándolas en el tamiz (debajo se habrá colocado un plato para que recoja el líquido que va cayendo).

El líquido o jugo que hayan soltado las fresas hágase cocer, confeccionando con ello un almíbar a 29 grados. (Mírese *Almíbar*.)

Retírese del fuego y después de un rato incorpórense en este almíbar las fresas y déjense en infusión hasta el día siguiente.

Vuélvanse a hacer escurrir las fresas sobre el tamiz y hágase hervir el almíbar, añadiendo entonces las fresas; hágaselas hervir por espacio de tres o cuatro minutos, espumándolas esmeradamente.

Retírese el dulce del fuego, y cuando ha entibiado viértase en los frascos.

Tápese cada frasco con un disco de papel cortado a su medida y untado con glicerina rectificada, cúbrase con un papel seco y recio y anúdese fuertemente al tarro con bramante.

NOTA.—Personas competentes en la materia aseguran que los frascos han de taparse en seguida; otras, que es conveniente esperar veinticuatro horas; nosotros hemos experimentado ambos procedimientos y los dos han dado un buen resultado.

### Mermelada de naranja.

PROPORCIONES.—Igual peso de azúcar y de naranjas (pesadas éstas después de tenerlas en remojo), y por cada kilogramo de azúcar, 6 decilitros de agua.



Tiempo necesario: Cuarenta y ocho horas de remojo y cincuenta o sesenta minutos de cocción en el almíbar.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse naranjas de corteza gruesa y rugosa; es imprescindible, pues las de pellejo delgado endurecen.

Téngase un caldero de agua hirviendo (las naranjas han de bañarse holgadamente, necesitando, cuando menos, medio litro de agua por naranja); échense las naranjas, tápense y háganse hervir a fuego vivo por espacio de diez a quince minutos, conociendo que están en su punto cuando, pinchándolas con la *cabeza* de un alfiler, penetra fácilmente en la corteza. Retírense a medida del caldero, hirviendo más las que aun lo necesiten. Echense en un barreño, cúbranse con agua fría y déjense en remojo por espacio de dos días, cambiándolas de agua cada día. Escúrranse bien y pésense para ponerlas igual cantidad de azúcar.

Córtense las naranjas en cuatro trozos; con tijeras córtese la parte blanca del medio, quítense también las pepitas (hágase esto en un plato para no perder el jugo que pueda caer), y con un cuchillo *muy afilado* córtense los trozos de naranja en tiritas muy delgadas, confeccionando entonces el almíbar.

Para esto échese azúcar y agua en un caldero, muévase hasta derretir el azúcar y hágase cocer a fuego vivo, conociendo que está en su punto cuando el almíbar, al desprenderse de la espumadera, cae en gotas apretadas (o marque de 33 a 34 grados en el pesajarabes).

Agréguese el preparado de naranjas al almíbar, mézclese bien, hágase hervir. Una vez establecido el hervor sepárese un poco el caldero para que hierva más despacio, necesitando el dulce aproximadamente una hora para estar en su punto; conócese que está cocido cuando las tiras transparentan. (También haciendo la prueba de echar un poco en un plato: el dulce no ha de correrse.)

Retírese de la lumbre, y después de un rato llénense los frascos y tápense.

### Mermelada de naranjas amargas.

Receta inglesa.

PROCEDIMIENTO.—Perfectamente peladas las naranjas, se ponen en un caldero, se echa agua fría hasta dejarlas bien cubiertas y se ponen a cocer durante cuarenta y cinco minutos. A continuación se escurren y se pasan por un tamiz.

Se ponen las cortezas en otro caldero con abundante agua fría y se cuecen hasta que estén bien tiernas, aproximadamente durante dos horas; seguidamente se escurren y se ponen en remojo con mucha agua fría durante dos horas, cambiándoles el agua tres o cuatro veces. Hecho esto se escurren y se pesan. Se pesa igual cantidad de azúcar y se hace un almíbar a 25 grados, añadiéndole el agua necesaria. Se añadirán al almíbar las cortezas cortadas a rajitas, dejándolas cocer durante treinta minutos.

Se pesa la pulpa de naranja y se pesa igual cantidad de azúcar; con este azúcar y el agua necesaria se hace un almíbar, espumándolo bien, y cuando el almíbar se desprenda despacio de la espumadera se le agrega la pulpa de naranja y se deja cocer hasta que el almíbar caiga en gotas esparcidas de la espumadera puesta de canto. Ya en este punto se añade el preparado de las cortezas y se hierve el conjunto por espacio de unos minutos.

A continuación se retira del fuego, se deja enfriar durante cinco minu-

tos, removiéndolo con una espumadera. Se llenan los frascos, dejándolos destapados hasta el día siguiente, que se tapan según costumbre.

* * *

Segunda fórmula. (Receta inglesa.)

PROCEDIMIENTO.—Móndense las naranjas; resérvense las cortezas.

Cuézanse los gajos por espacio de una hora en agua hirviendo; pásense luego por el cedazo.

Córtense las cortezas en tiritas delgadas; háganse cocer en agua por espacio de una hora y media; pónganse seguidamente a remojar en agua fría durante dos horas.

Hágase un almíbar a 25 grados (mírese *Almíbar*); agréguense al almíbar las cortezas bien escurridas y háganse cocer hasta que estén tiernas.

Pésese lo pasado por el cedazo, y por cada kilogramo de pulpa de naranja pónganse 700 gr. de azúcar; hágase con este azúcar y un poco de agua un almíbar a 28 grados; agréguense la pulpa de naranja, las tiritas de corteza y el almíbar en que han cocido y háganse hervir hasta que el dulce tenga el punto de hebra, moviéndolo sin parar para que no se queme.

Sáquese del fuego, y cuando esté templado llénense y tápense los frascos como en la *Mermelada de albaricoque*.

**Mermelada de tomate.**

CANTIDADES.—2 kg. de pulpa de tomate (peso neto), 2 kg. de azúcar y un limón.

PROCEDIMIENTO.—Elíjanse los tomates bien maduros, con mucha pulpa y de clase que no sea ácida; se sumergen en agua hirviendo para poderlos pelar; se exprimen, quitándoles la semilla, y se trinchan muy finos. Cuando se hayan obtenido dos kilogramos de esta pulpa se echa ésta en un caldero, agregándole dos kilogramos de azúcar, el zumo del limón y un poco de corteza rallada del mismo. Se cuece a fuego lento durante treinta y cinco minutos, removiéndolo con una espátula de madera y espumándolo esmeradamente. Terminado este tiempo se hará la prueba siguiente: se echarán unas gotas del dulce encima de un plato; al enfriarse ha de quedar cuajado, si no lo hiciera, habría que cocerlo más.

Una vez en su punto procédase como lo hemos explicado en la receta *Mermelada de albaricoque*.

**Mermelada de zanahoria.**

Este dulce o mermelada resulta muy económico y tiene sabor a dulce de naranja.

CANTIDADES.—Un kilogramo de zanahorias (peso neto), un kilogramo de azúcar molido, 4 limones, 4 vasos de agua.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse unas zanahorias maduras y bien rojas; no conviene que sean tempranas, pues carecen de sabor. Se raspan bien y se cortan en trozos; si son viejas se coge la parte tierna, desechando todo lo duro. A continuación se pesan hasta obtener un kilogramo y se ponen a cocer con dos vasos de agua hasta que estén bien tiernas; se pasan por el chino o por el pasapurés y se reservan.



Con un cuchillo fino se corta la corteza de cuatro limones con cuidado de coger solamente la superficie amarilla; todas estas cortezas se cortan en tiritas muy finas, dejándolas a un centímetro de largo sobre poco más o menos.

Póngase en un caldero el azúcar con dos vasos de agua fría. Cuando se haya derretido añádanse las tiritas de corteza y el zumo de tres limones, póngase a cocer hasta que el almíbar *nape* (envuelva) la espumadera y se desprenda de ella en gotas alargadas y espaciadas. Cuando el almíbar tenga este punto añádanse el puré de zanahorias y el jugo del cuarto limón. Déjese hervir durante unos minutos, retírese, y cuando se haya entibiado póngase en los frascos.

**Mermelada de moras.**

Receta inglesa.

CANTIDADES.—Un kilogramo de moras, un kilogramo de azúcar, 2 decilitros de agua.

PROCEDIMIENTO.—Hágase con el agua y azúcar un almíbar a 35 grados, o sea en punto de gran bola (véase *Almíbar*). Hecho esto añádanse las moras, retírese del fuego y déjese descansar durante quince minutos.

Vuélvase a ponerla al fuego y cuézase como la *Mermelada de fresa*.

Conócese que está en su punto cuando echando una cucharada de mermelada en un plato, no corre; si ancha, cuézase más.

Llénense y tápense los frascos según costumbre.

* * *

Receta segunda.

CANTIDADES.—Un kilogramo de moras, un kilogramo de azúcar y medio litro de agua.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en un calderillo un kilogramo de moras y medio litro de agua, póngase al fuego y cuézase tapado hasta que las moras estén bien blandas, luego pásense por un tamiz y lo pasado vuélvase a ponerlo en el mismo calderillo bien lavado. Agréguese el azúcar, arrímese al fuego vivo, removiéndolo con una cuchara de madera. Espúmese bien y déjese cocer hasta obtener una mermelada espesa. Se conoce si está en su punto cuando echando una cucharada de dicha mermelada en un plato, al enfriarse queda cuajada. Déjese enfriar un poco, llénense los frascos; después de dos o tres días tápense como lo tengo explicado.

**Mermelada de pera y albaricoque.**

A propósito para rellenar bizcochos y tartas.

CANTIDADES.—Un kilogramo de peras (peso neto), un kilogramo de albaricoques (peso neto) y 2 kg. de azúcar.

PROCEDIMIENTO.—Mondadas ambas frutas, se cortan en trocitos, separando de una el hueso y de la otra el corazón (empléese un cuchillo con la hoja de plata para no manchar la fruta), se pesa la pulpa, se pesa la misma cantidad de azúcar que de pulpa y bien mezclado todo en un barreño de loza ordinaria se deja en maceración durante seis horas. Transcurrido este tiempo se echa todo en un caldero y se pone a cocer al fuego vivo, que se va moderando según va espesando la mermelada. Se la espuma

esmeradamente, pues no estando bien espumada corre el riesgo de fermentarse, y para que no se pegue al caldero se la removerá sin parar con una cuchara de madera, frotando bien el fondo. Cuando haya espesado bastante, échese una cucharada de mermelada en un plato, que ha de quedar cuajada al enfriarse; si no, hágasela hervir por espacio de unos minutos más, volviendo a hacer la prueba hasta conseguir el punto debido. Obtenido éste, retírese el caldero del fuego y después de unos minutos llénense los frascos. Tápense como lo tengo explicado.

**Mermelada de pera y melocotón.**

Exactamente como la anterior.

**Confitura de cerezas con jalea de grosellas.**

La mezcla de cerezas y grosellas resulta exquisita.

CANTIDADES.—Para el dulce de cerezas: Un kilogramo de cerezas, 800 gramos de azúcar, un vaso de agua.

Para la jalea de grosellas: 500 gr. de grosellas, 400 gr. de azúcar, $^1/_2$ vaso de agua.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse unas cerezas grandes y maduras, deshuésense empleando una pluma de ave cortada en pico para no desgarrarlas, pues han de conservarse lo más enteras que se pueda.

Pónganse en un caldero 800 gr. de azúcar y un vaso de agua (en el supuesto de que se opere sobre la base de un kilogramo de cerezas), déjese derretir, y cuando se haya derretido añádanse las cerezas y póngase a fuego vivo. Hiérvanse durante ocho minutos, *reloj en mano;* espúmese con esmero, échese en un barreño y déjese descansar durante veinticuatro horas.

Transcurrido este tiempo hágase hervir durante tres *minutos;* a continuación sáquense las cerezas con una espumadera y bien escurridas déjense en un barreño; seguidamente hágase hervir el almíbar hasta obtener el punto de hebra (cuando cogiendo almíbar con los dedos, al separarlos se forman unos hilillos pegajosos); entonces agréguense las cerezas y la jalea de grosellas (luego explicaré cómo se confeccionan). Hágase hervir el conjunto por espacio de tres o cuatro minutos, espúmese esmeradamente, retírese del fuego, y después de dejarla reposar llénense los frascos y tápense como lo tengo explicado.

*Jalea de grosellas.*—Pónganse en una cacerola de aluminio 500 gr. de grosellas, tritúrense, añadiéndole un vaso de agua fría, y a continuación póngase a cocer al fuego lento, revolviendo con una cuchara de madera reservada para dulces. Hágase hervir durante *diez minutos*, reloj en mano; transcurrido este tiempo échese todo en un tamiz, pásese apretando un poco para extraer bien el jugo de grosella hasta obtener medio litro aproximadamente, agréguense a este jugo 400 gr. de azúcar en trozos, remuévase, y cuando se haya derretido póngase al fuego muy vivo para que rompa a hervir en seguida; espúmese bien, y cuando haya hervido quince minutos compruébese el punto de la jalea (se coge un poco con una cuchara y se vierte; si está en su punto, la última gota tardará en desprenderse; si corriera, habrá que cocerlo por unos minutos más, volviendo a hacer la prueba).



Estando en su punto mézclense los dos dulces, hiérvase el conjunto durante tres o cuatro minutos, espumándolo si fuera necesario.

**Arrope (confituras).**

El arrope se hace siempre a base de mosto o zumo de uva (blanca o negra). Luego se combina con frutas partidas a pedacitos.

Fórmula primera.

CANTIDADES.—2 litros de zumo de uva negra, un kilogramo de azúcar, 2 kg. de melocotones, 2 kg. de peras, 6 rajas de melón verde y 6 rajas de sandía.

PROCEDIMIENTO.—Para obtener el zumo de uva se pasa ésta por un tamiz, luego se filtra el líquido pasándolo por un paño mojado en agua y bien retorcido, se mide hasta conseguir los dos litros necesarios, y puesto en un caldero se hierve hasta dejarlo reducido, por evaporación, a la mitad; entonces se le añade el azúcar y se hierve durante unos cinco minutos, espumándolo con esmero.

Las frutas se tendrán preparadas como sigue: La sandía y el melón, partidos ambos a trocitos bien desprovistos de corteza, se ponen a cocer con agua hasta que estén blandos. Se pasan por agua fría y se escurren. Las peras mondadas se parten en trozos, se les quita el corazón y se ponen igualmente a cocer con agua. Cuando estén blandas, se escurren. Los melocotones no se cuecen antes; sencillamente se pelan y se cortan en pedazos.

Hecho el almíbar y preparadas las frutas como he explicado, se pone todo junto en el caldero y se hierve por espacio de cuarenta minutos a fuego lento.

Luego se deja enfriar un poco llenando y tapando los tarros como lo tengo explicado.

* * *

Fórmula segunda.

CANTIDADES.—10 litros de zumo de uva y 2 kg. (peso neto) de manzanas reineta.

PROCEDIMIENTO.—Obtenidos los diez litros de zumo de uva (ésta ha de ser *muy* dulce), hiérvase hasta dejarlo reducido, por evaporación, hasta la mitad de su volumen, o sea a cinco litros. Añádanse entonces las manzanas reinetas peladas y cortadas a rajas delgadas.

Cuézase por espacio de dos o tres horas y termínese como la anterior.

**Frutas en almíbar (confituras).**

NOTA EXPLICATIVA.—Las frutas en almíbar se conservan enteras cuando son pequeñas: albaricoques, fresas, guindas; y en trozos si son muy voluminosas: melocotones, calabazas, peras.

Su confección es más complicada que la de las mermeladas, pues la densidad del jarabe se hace progresar poco a poco sometiéndolo a un número determinado de ebulliciones o añadiéndole azúcar, y dando con dicho jarabe un baño a la fruta (o varios baños). Esta operación durará de tres a ocho días, según el género de la fruta.

El almíbar o jarabe se ha de graduar varias veces hasta conseguir la graduación necesaria. Para este fin se utiliza un pasajarabes que marca

exactamente el grado en cada ebullición. También se hace dicha comprobación haciendo ciertas manipulaciones con los dedos, pero para esto es necesario adquirir un poco de experiencia con la práctica. (Véase *Almíbar*.)

**Almíbar o jarabe.**

NOTA.—Aconsejamos que para los almíbares se dé la preferencia al azúcar de pilón despedazado en casa y si no, al azúcar cortadillo, pues éstos no necesitan clarificarse luego, cosa casi siempre necesaria si se hace uso de azúcar molido corriente.

**Manera de clarificar el almíbar.**

NOTA.—No empleando azúcar de pilón o azúcar cortadillo, será necesario clarificar los almíbares.

CANTIDADES.—Un kilogramo de azúcar, cuatro vasos de agua y una clara de huevo.

PROCEDIMIENTO.—Hágase derretir el azúcar con *tres* vasos de agua fría, arrímese la cacerola al fuego y cuando empieza a hervir añádase el cuarto vaso de agua mezclada con la clara batida.

Hágase hervir tres veces, espumándolo esmeradamente y añadiéndole cada vez que sube el almíbar unas gotas de agua.

Al tercer hervor, la espuma ha de quedar blanca; déjese cocer entonces hasta obtener una graduación de 32 grados o el punto de *espejuelo*. Cuando esté así se retira y se pasa por una servilleta o por una muselina fina, mojándola antes con abundante agua fría y bien escurrida.

Luego puede ser utilizado en seguida o bien guardarlo, siendo este mismo jarabe susceptible de tomar más grados o puntos, haciéndolo hervir más.

**Albaricoques en almíbar.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de fruta y jugo, 750 gr. de azúcar molido, 150 gr. de agua, un limón.

PROCEDIMIENTO.—Se escogen albaricoques sanos y maduros y se deshuesan con cuidado. Los muy maduros y defectuosos se pasan aplastándolos por un cedazo, y el jugo que sueltan se filtra por un trapo y se reserva.

Se cascan los huesos, se sacan las almendras y se pelan; si se quiere, para mayor refinamiento, se pondrán en maceración con un poco de kirsch.

Se pesan las frutas y el jugo por separado, y por cada kilogramo de frutas y jugo se ponen 750 gr. de azúcar y dos decilitros y medio de agua.

Confecciónese con el azúcar y agua almíbar a 28 grados (mírese *Almíbar*), espumándolo con cuidado.

Se dispone en el almíbar una camada de albaricoques justos, los precisos para que queden cubiertos. Se cuecen por ambos lados, cuidando de no romperlos al darles vuelta, y cuando se ponen transparentes se sacan con maña con la espumadera y se dejan en un barreño, volviendo a colocar y a cocer otra camada de albaricoques hasta terminar.

Se agrega entonces el jugo de los albaricoques al almíbar, y por cada kilogramo de fruta el zumo de un limón.

Se hace hervir, se espuma, y cuando *napa* la espumadera se agregan los albaricoques y las almendras, se le hace dar otro hervor y se retira del fuego.



Después de un rato de descanso se llenan los frascos, repartiendo equitativamente los albaricoques, y se tapan como la *Mermelada de albaricoque*.

NOTA.—Para conocer el punto de *napa* se hará como sigue: se mete en el dulce la espumadera, se saca, y si está en su punto el almíbar se desprenderá de la espumadera en gotas gruesas y distanciadas.

**Ciruelas claudias en almíbar.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de ciruelas sin hueso, un kilogramo de azúcar, 2 decilitros de agua.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse ciruelas sanas y maduras (sin que estén reventadas) y sepárense las muy maduras; pínchense las ciruelas en varios sitios con un alfiler y deshúesense con cuidado para no desgarrarlas, sacándoles el hueso con una pluma.

Pásense las más maduras por el cedazo, apretando con la seta de madera, y el jugo extraído fíltrese por un trapo.

Pésense también las ciruelas una vez deshuesadas y póngase igual peso de azúcar.

Viértase el azúcar en un caldero, añádanse dos decilitros de agua por cada kilogramo de azúcar y hágase derretir; una vez derretida póngase a cocer a fuego vivo hasta que marque el almíbar 37 grados en el pesajarabes. (Mírese la receta del *Almíbar*.) Agréguense las ciruelas y el jugo, háganse hervir dos o tres veces, retírense y vuélquense en un tamiz. Déjense escurrir.

Recójase el almíbar que haya escurrido y vuélvase a hacerlo hervir. Cuando marque 36 grados agréguense las ciruelas en dos o tres veces (según la cantidad que haya) para que cuezan de prisa. Retírense cuando se pongan transparentes y hágase escurrir como antes.

Hágase hervir de nuevo el almíbar, agréguese el jugo de las ciruelas y hágase cocer hasta la *napa* (mírese la nota del principio); añádanse de nuevo las ciruelas, hágase hervir y retírese del fuego.

Después de un rato llénense los tarros o frascos como en la receta de la *Mermelada de albaricoque*.

**Guindas en almíbar.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de guindas (peso neto), un kilogramo de azúcar, $^1/_2$ litro de agua.

PROCEDIMIENTO.—Deshuésense las guindas (para no desgarrarlas hágase esta operación valiéndose de una pluma) y pésense. A continuación pónganse en un caldero, añadiéndoles por cada kilogramo de fruta 750 gr. de azúcar y medio litro de agua y hágase cocer a fuego vivo.

Mientras cuecen remuévase despacio con una espumadera, cuidando de conservarlas enteras, y cuando el jarabe *nape* la espumadera retírese el dulce del fuego, viértase todo en una vasija de loza y déjese así hasta el día siguiente.

Vuélvase entonces a echar todo en el caldero, agregando 250 gr. de azúcar en pedazos por cada kilogramo de guindas y hágase cocer de nuevo el dulce hasta que el almíbar se pegue a los dedos.

Llénense los frascos repartiendo equitativamente las guindas y cuidando de que el almíbar sobrepase de las guindas. Tápense como lo tengo explicado.

**Cerezas en almíbar.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de cerezas (peso neto), 750 gr. de azúcar y dos decilitros de agua.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse cerezas muy sanas y bien maduras, deshuésense, quítenseles los rabitos y pésense; pésese igualmente el azúcar correspondiente (750 gr. de azúcar por cada kilogramo de fruta) y mídase el agua necesaria dos decilitros de agua por kilogramo de fruta).

Con el azúcar y el agua hágase un almíbar clarito; seguidamente se adicionan las cerezas, se hierven diez minutos, se espuma esmeradamente y seguidamente se retira el caldero del fuego. Se vierte todo en un barreño y se deja descansar durante veinticuatro horas. Transcurrido este tiempo se vuelve a poner todo en el caldero y se somete el dulce durante cinco minutos a ebullición fuerte (contando desde que rompe el hervor); a continuación, se sacan las cerezas con una espumadera y, bien escurridas, se colocan en un barreño.

Se hierve el almíbar solo y cuando tenga el punto de hebra floja (cogiendo un poco con los dedos ha de formarse al separarlos una hebra floja) se ponen las cerezas y cuando arranca el hervor se retira el caldero del fuego.

Cuando se haya enfriado un poco se llenan los frascos repartiendo equitativamente las cerezas; el almíbar ha de cubrirlas. Luego se tapan como lo tengo explicado.

**Fresas en almíbar.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de fresa (peso neto), 800 gr. de azúcar y 2 decilitros de agua.

PROCEDIMIENTO.—Se escogen fresas grandes, sanas y maduras. Se les quitan los rabos y, *si es imprescindible*, se lavan de prisa y se escurren bien.

Con el azúcar y el agua se hace un almíbar a 38 grados (cogiendo un poco de almíbar con los dedos mojados ha de formar una bola blanda), se espuma bien y se añaden las fresas. Se pone todo al fuego vivo, y en cuanto rompe el hervor se separa el caldero del fuego, dejándolo reposar durante unos diez minutos.

Transcurrido este tiempo, se vuelca todo sobre un tamiz, colocando debajo un recipiente hondo para que recoja el jugo.

Este jugo *solo* se pone en el caldero y se hace hervir; cuando marca 32 ó 33 grados en el pesajarabes (o punto de *hebra fuerte*) se añaden las fresas y se hace que hierva todo por espacio de unos cinco o seis minutos (hasta conseguir el punto de *espejuelo*). Luego se retira del fuego, se espera un rato, se llenan los frascos y se tapan como lo tengo explicado.

**Higos en almíbar.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de higos (después de pelados), 750 gramos de azúcar y 2 decilitros de agua.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse higos que no estén muy maduros, pues han de conservarse *enteros*. Pélense con mucho cuidado, haciendo uso de un cuchillo muy fino y afilado. *No se quitan los rabitos.*



Póngase en un caldero o en una cazuela de barro el azúcar y el agua *fría*, déjese hasta que el azúcar se haya derretido; arrímese entonces a la lumbre, y cuando hierve a borbotones se echan los higos.

Se hierven lentamente durante unos quince minutos, cuidando de espumarlos esmeradamente. A continuación échese todo en un barreño de loza ordinaria (si se hacen en cazuela de barro se dejan en ella) y se dejan en maceración durante veinticuatro horas en un sitio fresco. Terminado este tiempo, se vuelve a hervirlos por espacio de cuarenta minutos. Se coge entonces un poco de almíbar con los dedos y se separan éstos; el almíbar ha de tener el punto de hebra fuerte (el almíbar pegándose a los dedos, al separar éstos, ha de formar unas hebras resistentes); si no tuviera dicho punto, habrá que hervirlo más hasta obtenerlo. Conseguido esto, retírese el caldero del fuego y déjese en reposo veinticuatro horas; llénense los frascos, repartiendo equitativamente los higos. Tápense los frascos como lo tengo explicado.

**Grosellas en almíbar.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de grosellas (peso neto), 1 $^{1}/_{2}$ kg. de azúcar 250 gr. de jugo de grosellas.

PROCEDIMIENTO.—*Este dulce ha de hacerse con las grosellas que no estén aún maduras.* Sepárense las más hermosas y menos maduras. Con una pluma de ave cortada en punta sáquense las simientes por el lado del tallo. Sepárense las grosellas maduras, aplástense y fíltrese a través de un trapo el jugo que suelten.

Pésense *por separado* las grosellas y el jugo filtrado, súmense los dos pesos y póngase azúcar a razón de kilogramo y medio por uno de fruta y jugo.

(Es necesario tanto azúcar porque las grosellas, no estando maduras, serán muy ácidas.)

Hágase con el azúcar y un poco de agua almíbar en punto de hebra dura y espúmese con esmero (mírese *Almíbar*).

Con cuidado, para que se conserven enteras, sumérjanse las grosellas en el almíbar, que ha de estar hirviendo. Cuando están todas metidas sepárese el caldero del fuego vivo y háganse hervir despacio (apenas durante cinco minutos). Viértase entonces todo el contenido del caldero en un barreño (lebrillo) y déjese enfriar.

Hágase escurrir el almíbar del barreño tapando éste con una gran tapadera e inclinándolo para que no se aplasten las grosellas.

Mídase el almíbar y póngase a cocer de nuevo, añadiéndole por cada litro de almíbar 250 gr. de jugo filtrado, y cuando alcance el punto de hebra (de 37 a 38 grados) agréguense las grosellas y háganse cocer hasta que el dulce *nape* la espumadera.

Déjese enfriar un poco y llénense los frascos como la *Mermelada de albaricoque*.

**Higos enteros en almíbar.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de higos (después de pelados), 750 gr. de azúcar molido, 2 decilitros de agua.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse higos que no estén muy maduros, pues

han de conservarse *enteros*. Pélense con mucho cuidado, haciendo uso de un cuchillo muy fino y afilado. *No se les quitan los rabitos.*

Empléese sea un caldero de cobre sin estañar, o una gran cazuela de barro (las hay de procedencia extranjera, que son mucho más hondas que las nacionales y que tienen además la ventaja de tener un mango. Las recomendamos).

Pónganse en el caldero o en la cazuela agua y azúcar, déjese hasta derretirlo; arrímese entonces a la lumbre, y cuando hierva a borbotones se echan los higos. Háganse hervir lentamente por espacio de unos quince minutos, espumándolos esmeradamente.

Vuélquense entonces en un barreño (si se hacen en cazuela de barro se dejan en ella) y déjense así por espacio de veinticuatro horas.

Háganse hervir de nuevo por espacio de cuarenta minutos. Cójase entonces un poco del almíbar con los dedos y sepárense éstos: ha de formarse una hebra consistente.

Retírese entonces del fuego; si no, hágase hervir más.

Déjese en reposo veinticuatro horas; llénense los frascos, repartiendo equitativamente los higos, y tápense como la *Mermelada de albaricoque*.

**Melón en almíbar.**

PROCEDIMIENTO.—Córtese el melón en trozos del tamaño que se quiera; quíteseles la corteza y las pepitas y pónganse a cocer en agua hirviendo, agregándoles un pellizco de sal, hasta ablandarlos (cuando se doblen fácilmente). A razón de tres decilitros y medio de agua por kilogramo de azúcar hágase un almíbar a 35 grados (gran perla), poniendo un kilogramo de azúcar por cada uno de trozos de melón (sin corteza ni pepitas).

Agréguense los pedazos de melón, añadiendo al preparado zumo y corteza de limón a razón de un limón por cada tres libras de fruta. (Téngase la corteza, antes de echarla al dulce, un minuto en agua hirviendo.)

Cuando ha hervido un rato se echa el dulce en un lebrillo y se deja hasta el siguiente día (veinticuatro horas); se escurre echándolo en un tamiz, colocando debajo una cazuela

Vuélvase a hacer hervir el almíbar; cuando *napa* la espumadera échense los trozos de melón y háganse hervir hasta cocerlos del todo.

Déjese reposar el dulce, y cuando está templado llénense los frascos, repartiendo equitativamente los trozos de melón.

Tápense como la *Mermelada de albaricoque*.

Mírese en las recetas anteriores cómo se conoce el punto de *napa*.

**Dulce de dátiles frescos.**

CANTIDADES. — Un kilogramo de dátiles (deshuesados), 750 gr. de azúcar, 250 gr. de agua. Almendras o pistachos para rellenar los dátiles.

PROCEDIMIENTO. — Escójanse dátiles muy hermosos y muy amarillos. Móndense con un cuchillito fino, pónganse en una cazuela de barro, cúbranse con agua y hágaseles dar unos hervores hasta ablandarlos.

Déseles un corte a lo largo, deshuésense, colocándoles en lugar del hueso sea un pistacho, sea una almendra (para mondar fácilmente las almendras y los pistachos se tienen unos minutos en agua hirviendo).

Una vez rellenos se pesan.



Por cada kilogramo de dátiles pónganse 750 gr. de azúcar y dos decilitros y medio de agua.

Hágase con el agua y azúcar un almíbar a 37 grados (en punto de hebra floja. (Mírese *Almíbar*.) Agréguense los dátiles y háganse cocer hasta que el almíbar esté *siruposo* (de 28 a 29 grados).

Guárdense en frascos o tarros y tápense como la *Mermelada de albaricoque*.

**Piña en almíbar.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de piña (peso neto), un kilogramo de azúcar, 2 kg. de naranjas, 2 ó 3 manzanas.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse piñas maduras, móndense, córtense por la mitad, quítese la parte dura del centro y lo demás córtese en rajas o en trozos. Póngase igual peso de azúcar que de piña (una vez mondada y cortada en pedazos).

Con el azúcar y un poquito de agua hágase un almíbar a 24 grados (mírese *Almíbar*).

Colóquense los pedazos de piña en un barreño (lebrillo), cúbranse con almíbar y déjense en infusión por espacio de cuatro horas.

Córtense las manzanas en trozos y háganse cocer con un poco de agua; igualmente háganse hervir en otro poco de agua las peladuras y recortes de piña. Ambas aguas se pasan por el chino; se añade por cada piña el jugo de dos naranjas y todo ello se filtra por un trapo. Se pesa lo filtrado y se le añade igual cantidad de azúcar (este azúcar es independiente del indicado en las cantidades).

Háganse escurrir los trozos de piña, vuélvase a hervir el almíbar hasta el punto de goma blanda (37 grados), añádanse los trozos de piña, hiérvanse y vuélvase a volcar el dulce en el barreño; déjese enfriar. Recójase de nuevo el almíbar del dulce, añádase lo filtrado y póngase a cocer otra vez hasta que *nape* la espumadera; agréguense entonces los pedazos de piña hasta que estén cocidos. (Se conoce que lo están cuando se pinchan sin resistencia y se ponen transparentes.)

Déjese enfriar un poco, llénense y tápense los frascos.

NOTA.—**Si gusta, aromatícese con vainilla o kirsch (véase el punto de *napa* en recetas anteriores).**

**Naranjas en almíbar.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de naranjas (después de cocidas), un kilogramo de azúcar.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse naranjas de corteza fina, rállese un poco la corteza de cada una, pónganse a remojo en agua fría por espacio de cuatro o cinco días, cambiándolas el agua cada día.

Háganse cocer y córtense por la mitad; quítense las pepitas y háganse escurrir. Una vez que han escurrido pésense; pésese igual cantidad de azúcar.

Confecciónese con el azúcar y un poco de agua almíbar a 25 grados (mírese la receta del *Almíbar*); pónganse las naranjas en el almíbar y cuézanse hasta que estén tiernas y muy dulces.

Para acaramelarlas sígase el procedimiento de las *Cortezas de naranja confitadas*.

**Dátiles frescos y rellenos en almíbar.**

Confitura oriental.

CANTIDADES.—Un kilogramo de dátiles deshuesados, 750 gr. de azúcar, 2 1/2 decilitros de agua y almendras o pistachos para rellenar los dátiles.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse dátiles muy hermosos y muy amarillos. Móndense con un cuchillo fino, pónganse en una cazuela de barro, cúbranse con agua, háganseles dar unos hervores hasta ablandarlos.

Déseles una cortada a lo largo, deshuésense, colocándoles en el lugar del hueso sea un pistacho, sea una almendra; para mondar fácilmente las almendras y los pistachos se tienen unos minutos en agua hirviendo).

Una vez rellenos se pesan. Por cada kilogramo de dátiles pónganse 750 gr. de azúcar y dos decilitros y medio de agua.

Hágase con el azúcar y el agua un almíbar a punto de hebra floja. Agréguense los dátiles hasta que el almíbar tenga punto de hebra fuerte.

Guárdense en frascos o tarros y tápense como lo tengo explicado.

**Naranjas confitadas.**

CANTIDADES.—Para unas 8 naranjas de corteza gruesa, 1,900 kilogramos.

PROCEDIMIENTO. — Elíjanse unas naranjas de bonito tamaño, bien redonditas, con la corteza gruesa, y con una aguja larga pínchense en todas las direcciones y raspando ligeramente la superficie de la piel. En cada naranja hágase un agujerito un poco mayor para facilitar que el líquido penetre dentro; a continuación pónganse en una vasija con agua fría durante seis o siete días, poniendo siempre un plato encima para que estén bien sumergidas, y se les cambiará el agua dos o tres veces diariamente.

Transcurrido este tiempo se les dará las pasadas siguientes:

Día 1: Pónganse las naranjas en un caldero al fuego con agua limpia y fría y cuézanse hasta que, al pincharlas con un tenedor, se desprendan fácilmente; entonces pásense por agua fría y escúrranse.

Pónganse al fuego en un perol un litro de agua y 700 gr. de azúcar; hágase hervir; exprímase; añádanse las naranjas, y al empezar de nuevo el hervor sepárese del fuego y déjese reposar durante veinticuatro horas.

Día 2: Añádanse a las naranjas 300 gr. de azúcar, a fin de aumentar el grado del jarabe, y pónganse de nuevo a cocer, y cuando rompa a hervir apártese y déjese igualmente reposar por espacio de veinticuatro horas.

Día 3: Vuélvanse a añadir otros 300 gr. de azúcar a las naranjas y vuélvase de nuevo a ponerlas al fuego, retirándolas al primer hervor y dándoles otro reposo.

Día 4: Este día se dejan reposar, lo que constituirá esta vez un reposo de cuarenta y ocho horas.

Días 5, 6 y 7: Se añaden cada día 200 gr. de azúcar, retirando el dulce del fuego cuando arranca el hervor.

Al terminar la operación del día 7 el jarabe ha de marcar de 35 a 36 grados en el pesajarabes (mírese *Almíbar*), y si no los marcara, habría que añadir más azúcar y darle una pasada más.

En los días 8 y 9 se deja descansar.



Día 10: Se pone de nuevo al fuego, y cuando rompe el hervor se retira y se deja enfriar. Una vez frío se colocan las naranjas en tarros, frascos o latas, distribuyéndolas equitativamente; se echa el jarabe hasta que queden bien cubiertas; se dejan así durante veinticuatro horas y se tapan como lo tenemos explicado.

**Naranjas confitadas secas.**

Cuando se quiere secarlas, se sacan del almíbar, se colocan encima de un tamiz, se hierve el jarabe unos diez minutos y se echa por encima de las naranjas, dejándolas secar.

NOTA.—El jarabe que escurran se aprovechará para un postre adecuado.

**Cortezas de naranja confitadas.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de cortezas de naranja, 1 1/4 kg. de azúcar para confitarlas, 2 1/2 litros de agua.

NOTA.—La carne y el jugo de las naranjas se aprovechará para gelatina, helado, etcétera.

PROCEDIMIENTO.—Las naranjas se cortan longitudinalmente en cuatro pedazos; se vacían con una cucharilla con mucho cuidado para no perforarlas, y las cortezas, una vez desprovistas de carne, se van echando en un barreño con agua fría. A continuación se ponen las cortezas en una caldera, se echa agua fría hasta cubrirlas bien y se ponen al fuego muy moderado para que no se rompan (hirviendo de repente se rompen); cuando arranca el hervor se sacan y se colocan encima de un tamiz para que apuren bien.

A continuación se vuelven a poner en el caldero con agua limpia y se dejan cocer hasta que puedan ser atravesadas fácilmente con un alfiler (para esto necesitarán, cuando menos, una hora de cocción); luego se escurren y se dejan en remojo con agua fría durante veinticuatro horas, cambiándolas el agua seis o siete veces.

NOTA.—Es indispensable este remojo para que no amarguen.

Con el azúcar y el agua se confecciona un almíbar a 25 grados (véase *Almíbar*), y cuando está en ese punto y en plena ebullición se vierte por encima de las cortezas previamente escurridas y colocadas en un barreño (el almíbar ha de cubrirlas) y se dejan descansar durante veinticuatro horas.

Transcurrido este tiempo se escurre el almíbar, se pone al fuego, y cuando marca 25 grados en el pesajarabes se vuelve a echar por encima de las cortezas, dejándolas reposar durante otras veinticuatro horas.

Pasado este tiempo se vuelve a escurrir el almíbar, y a hervirlo, vertiéndole de nuevo por encima de las cortezas, dejándolas descansar otras veinticuatro horas. Esta operación se habrá repetido durante tres días.

Día 4: Exactamente igual, pero cociendo más el almíbar. Ha de marcar 27 grados, y esta vez se dará un reposo de cuarenta y ocho horas al dulce.

Días 5, 6, 7 y 8: Exactamente igual, aumentando cada día el punto del jarabe hasta obtener 35 grados *(si es necesario se añadirá azúcar al almí-*

*bar hasta conseguir esa graduación)*, quedando de esta manera las cortezas de naranja confitadas.

Para conservarlas se pondrán bien distribuídas en frascos o tarros bien cubiertas de almíbar y tapados con un redondel de papel de barba untado con glicerina pura y cubiertos con otro papel, que se sujetará con unas vueltas de bramante.

NOTA. — A cualquier momento se podrán secar (mírese *Naranjas confitadas secas*) o acaramelarlas.

**Manera de acaramelar las cortezas de naranja confitadas.**

PROCEDIMIENTO.—Con 500 gr. de azúcar y tres cuartos de litro de agua hágase un almíbar en punto de lámina quebradiza (véase *Almíbar*). (En el supuesto de que se pretenda acaramelar todas las cortezas de la anterior receta, si no son más que la mitad o menos disminúyase proporcionalmente la cantidad de almíbar.)

Las cortezas de naranja se colocan encima de un tamiz, colocando un plato debajo para recoger el almíbar que escurra (este almíbar no sirve para acaramelarlas, pero sí para un roscón de arroz, una macedonia de frutas, etc.); cuando hayan escurrido bien se meten en la estufa o al horno muy flojo durante diez minutos. Transcurrido este tiempo se pinchan por dentro con una aguja de mechar y se sumergen en el almíbar por tres ó cuatro veces. A medida se van depositando encima de la rejilla, colocándolas por la parte de dentro para que se conserve bien brillante la corteza.

Se dejan unos minutos al aire para que brillen mucho, resguardándolas del polvo.

Han de quedar perfectamente envueltas en caramelo, sin pegar a los dedos (cuando se pegan es señal que el almíbar no se ha hecho bastante fuerte).

Para conservarlas se ponen en cajas, separándolas unas de otras con papeles.

Guárdense en un paraje fresco y seco.

**Trozos de calabaza confitados.**

PROCEDIMIENTO.—Desprovista de corteza la calabaza, se corta en trozos regulares y se ponen a cocer en agua hirviendo. Cuando estén cocidos se escurren bien, poniéndolos encima de un tamiz, y a continuación se echan en un almíbar a 20 grados (véase *Almíbar*); se deja hervir durante unos minutos, se retira del fuego y se deja descansar durante veinticuatro horas.

Transcurrido este tiempo se escurren los trozos de calabaza, dejándolos en un plato, y se hierve el almíbar, y cuando marca 32 grados se vuelve a poner la calabaza; al momento que arranca el hervor se retira del fuego y se le da un nuevo reposo de veinticuatro horas.

Pasado este tiempo se vuelve a poner al fuego, y cuando arranca el hervor se retira, quedando hecho.

Consérvese en frascos grandes bien repartidos los trozos de calabaza y bien cubiertos de almíbar.



Tápense como lo tengo explicado. Para secarlos, colóquense los trozos de calabaza en un tamiz; el almíbar que escurran hagásele hervir durante diez minutos; viértase por encima de los trozos de calabaza; déjense enfriar.

**Sandía confitada.**

Se monda una sandía pequeña, quitándole una ligera capa de la piel verde; luego se corta en trozos y se le saca casi toda la pulpa encarnada; se ponen dichos trozos de sandía en una cacerola, agregándole dos litros de agua hirviendo y dejándola reposar durante veinticuatro horas; pasado este tiempo se pone al fuego con la misma agua y se cuece hasta que esté bien blanda; se conoce pinchándola con un tenedor; ha de soltarse fácilmente; ya en este punto se pasa por agua fría y se escurre; se vuelve a poner en la cacerola y se añade un litro de agua y un kilogramo de azúcar; se pone al fuego y se cuece hasta que rompe el hervor (se espumará esmeradamente) y se deja reposar por espacio de veinticuatro horas.

Día 2: Se agregan 300 gr. de azúcar a la sandía para aumentar el grado del jarabe y se pone a cocer, y cuando arranca el hervor se aparta y se deja descansar por espacio de veinticuatro horas.

Día 3: Se repite la operación del segundo día.

Día 4: Se deja descansar.

Días 5, 6 y 7: Se aumenta el grado del jarabe con 200 gr. de azúcar cada día y haciendo arrancar el hervor, dejándolo descansar hasta el día siguiente.

Al terminar el día 7 el jarabe debe tener un punto espeso, o sea de 35 a 36 grados (mírese *Almíbar*). En los días 8 y 9 se deja descansar.

Día 10: Se pone al fuego y se retira cuando arranca el hervor; se deja enfriar, y cuando esté frío se colocan los trozos de sandía en tarros o frascos de cristal; se echa el jarabe de modo que queden bien cubiertos, y pasadas veinticuatro horas se tapan con una hoja de papel de barba mojada con alcohol a 90 grados, cortada a la medida, y luego con otra que se sujeta con bramante.

Cuando se quiera secarlas se escurren bien los trozos de sandía dejándolos encima de un tamiz; el jarabe se hierve durante unos diez minutos y se echa por encima de aquéllos, dejándolos secar; esto se hace con los trozos conservados en almíbar; pero para conservarlos *secos* se hará como sigue:

Al llegar los días 10, 11 y 12 se vuelve a poner al fuego exactamente igual que los anteriores, pero sin añadirles más azúcar; se deja que arranque el hervor y acto seguido, retirándolos del fuego, se dejan reposar hasta el siguiente día; el día 12, en vez de dejarlos reposar, se colocan los trozos de sandía encima de un tamiz; se hierve el jarabe *sólo* unos diez minutos y se echa entonces por encima de la sandía, dejándola secar.

Luego de seca se guarda en cajas, separándolas por hileras con hojas de papel, y se tapan bien.

**Cabello de ángel.**

PROCEDIMIENTO.—Cójase una calabaza de cidra y golpéese con un palo hasta agrietarla toda. Con un cuchillo fino hágase saltar toda la corteza, hasta que la calabaza quede bien limpia de ella.

Pártase entonces en trozos cuadrados de unas tres pulgadas, quítense

perfectamente las simientes y la pipa, échense los trozos de calabaza en un caldero con agua y háganse hervir a fuego vivo hasta ablandarlos. Retírense de la lumbre y déjense dos horas en reposo.

Transcurrido ese tiempo apriétese cada trozo con las manos, y los hilos o hebras que van soltándose (si han cocido bastante suéltanse con facilidad) se van echando en un caldero de agua fría; hecho esto caliéntense, apártense al primer hervor y vuélvase a hacerlo reposar.

Confecciónese mientras tanto un almíbar en punto de *hebra* (mírese *Almíbar*). Cuando esté apártese de la lumbre.

Echense las hebras en un tamiz y háganse escurrir hasta que queden secas; sin embargo, para mayor precaución váyanse cogiendo por partidas, apretándolas con ambas manos para que suelten el agua que haya podido quedarles.

Echense en el almíbar y háganse cocer hasta que los cabellos estén tiernos y el almíbar bastante espeso.

Viértase en los frascos y tápense éstos como lo hemos explicado para la *Mermelada de albaricoque*.

NOTA.—Algunos añaden al dulce (le va muy bien), sea corteza de limón, sea un pedazo de canela.

**Dulce de castañas.**

CANTIDADES.—Un kilogramo de puré de castañas, un kilogramo de azúcar molido, 2 decilitros de agua, una vara de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Elíjanse castañas sanas; quíteseles la cáscara y váyanse echando a medida en una gran cazuela de barro; cúbranse con agua y háganse cocer hasta que se aplasten fácilmente. Sáquense por pequeñas partidas; pélense, pasándolas a medida por un tamiz.

NOTA.—Conviene hacerse ayudar, pues las castañas calientes se mondan y se pasan mejor.

El puré así obtenido se pesa, y se pesa igual cantidad de azúcar que de puré. Este azúcar se pone a derretir agregándole el agua correspondiente (dos decilitros de agua por kilo de azúcar).

En un caldero póngase el puré de castañas, el azúcar derretido y la vainilla; hágase cocer a fuego moderado, dándole vueltas con una espátula para que no se agarre; aproximadamente necesitará unos quince o veinte minutos de hervor.

Este dulce ha de retirarse algo delgado, pues espesa al enfriarse; ya en buen punto retírese del fuego; déjese enfriar un poco; llénense y tápense los frascos, como es costumbre para todos los dulces.

**Frutas confitadas.**

Esta preparación es más bien industrial, pues en su época las preparan en grandes cantidades y en todo el año; las van despachando en seco; para esto se sacan del almíbar donde se han conservado; se colocan encima de un tamiz; se hierve el jarabe unos diez minutos y se echa por encima, dejándolas secar.

Esta clase de conserva presenta un dilema: si se deja la fruta algo dura, tiene mejor presentación y bonito color, pero no resulta tan agradable al paladar, y si se cuece más, es muy gustosa, pero no resulta tan bonita.





OBSERVACIÓN SOBRE LAS FRUTAS CONFITADAS.—Cuando se hacen en grandes cantidades, para tener la seguridad de que no fermentarán luego se tienen en observación durante quince días, poniéndolas en barreños de loza en sitio *fresco* y *seco;* si durante este tiempo se apercibe un principio de fermentación, lo que se conoce en la formación de espuma y burbujas al borde de la vasija, en el acto se escurrirá la fruta, se pondrá el jarabe al fuego, se calentará, se echarán las frutas, se espumará perfectamente, y cuando arranque el hervor se retirará del fuego. Se aguardará veinticuatro horas para ponerlas en sus frascos, tarros o latas, repartiendo equitativamente la fruta y dejándolas bien cubiertas de almíbar.

NOTAS.—1.ª No creo tenga que decir que no presentando principio de fermentación, se suprimirá este hervor.

2.ª Estas confituras, como toda clase de conservas, se han de guardar en paraje fresco y seco.

3.ª Si se enturbia el jarabe se clarificará agregándole un poco de agua con clara de huevo, espumándolo cone smero.

NOTA IMPORTANTÍSIMA.—Para impedir que las frutas se engranen se agregará un poco de glusosa al jarabe a la última pasada.

**Las pasadas.**

Llámanse así los hervores sucesivos que se van dando a las frutas confitadas, aumentando gradualmente cada día el grado del jarabe. Generalmente necesitan unas nueve pasadas; es decir, nueve hervores dados con uno o más días de intervalo, dejándolo enfriar en su jarabe.

No se deben dejar en cacerolas o calderos, sino, después de cada pasada, verterlas en barreños de loza, conservándolas en paraje fresco y seco.

**Carne de membrillo.**

PROCEDIMIENTO.—Se escogen membrillos muy sanos y maduros, se pelan, se cortan en cuatro pedazos, se les quita el corazón (la parte dura de las simientes) y a medida se van echando en un barreño (lebrillo) con agua fría y acidulada con el zumo de uno o más limones (según la cantidad de membrillos).

Los pedazos de membrillo se ponen a cocer en un caldero con agua *hirviendo* hasta que estén tiernos (se han de atravesar fácilmente con un tenedor).

Sáquense entonces, háganse escurrir echándolos en un tamiz, pásense después por el pasapuré. Han de quedar en pasta muy fina; así, vuélvase a pasar por el chino o por el cedazo.

Póngase igual cantidad de azúcar que de pasta de membrillo y hágase cocer. Mientras cuece, revuélvase con una cuchara de madera raspando bien hasta el fondo para que no se pegue.

El dulce ha de tener buena consistencia. Se conoce que está ya cuando cogiendo un poco con los dedos índice y pulgar y apretando éstos, al desunirlos se produce un chasquido, ofreciendo además algo de resistencia. Echese entonces el dulce en cajas o en moldes.

Para conservar la carne de membrillo se ha de guardar en cajas lisas y tapadas.

## Jaleas

NOTA EXPLICATIVA.—Son jugos de frutas combinados con azúcar, quedando de una consistencia sólida y algo elástica.

Para obtener este resultado son necesarios frutos que contengan pectina y ácido. Cuando una fruta esté escasa de uno de estos elementos, se completa con otra fruta provista del que le falte. La manzana contiene ambos ingredientes; por tanto, se utiliza mucho para combinarla con otras frutas carentes de pectina o ácido. También dan buenos resultados las naranjas y los albaricoques, pero estos frutos, siendo de sabor más fuerte que las manzanas, no son tan propios.

La excesiva cocción destruye la pectina. Se recomienda, por tanto, no se cuezan los frutos con más agua que la debida para que no haya que prolongar luego su cocción (las jaleas se hacen con jugos concentrados por evaporación) y conviene cocerlos a fuego vivo por igual motivo.

**Jalea de naranja.**

CANTIDADES. — 7 decilitros de jugo de naranja (aproximadamente unas 12 ó 13 hermosas naranjas), 3 decilitros de jugo de manzanas (aproximadamente $^1/_2$ kilogramo de manzanas y medio litro de agua) y 800 gramos de azúcar (de pilón o en pedazos).

NOTA.—La jalea de naranja necesita, para cuajarse debidameute, cierta cantidad de jugo de manzanas.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse manzanas sanas; siendo manchadas comunican luego mal sabor dulce. *No se pelan,* pues la piel es la que da la gelatina. Se lavan y se parten en cuatro trozos; con un cuchillo se quita la dureza del centro y el tallo y se ponen en un perol de cobre sin estañar o de aluminio, añadiendo medio litro de agua fría. Se pone a fuego vivo para que arranque pronto el hervor, luego se retira para que siga cociéndose más lentamente, a fin de que la manzana se cueza sin que se rompa la piel. Cuézase tapada por espacio de quince minutos y vigílese para que no se cuezan demasiado y se ponga en puré, pues enturbiarían el jugo. Échese todo en un tamiz de cerda y déjese escurrir el jugo *sin tocar las manzanas.* Mídase lo pasado, y si el líquido obtenido es superior a tres decilitros hágasele hervir a borbotones hasta reducirlo a este volumen.

Mientras cuecen las manzanas prepárese el jugo de naranja. Primeramente lavántense trozos de corteza, cuidando de no coger más que lo estrictamente amarillo. Átense todas estas peladuras con unas vueltas de hilo; resérvese. Pártanse las naranjas por la mitad y exprímanse, empleando para esto un exprimidor de cristal. Pásese este jugo por un pasador fino.

Póngase en un caldero el jugo de naranjas, añádase a éste el jugo de manzanas y el azúcar y póngase el caldero al fuego vivo. Espúmese perfectamente y modérese el fuego. Límpiense con un trapo mojado las paredes de dentro del caldero, para que la espumilla que se pega no estropee la jalea. Estará cocida cuando tenga el punto de *espejuelo,* o sea de 32 a 33 grados. Unos minutos antes de terminar la cocción échese en el almíbar el atado de las peladuras de naranja.

Llénense los tarros o frascos y tápense como lo tengo explicado.



**Jalea de moras silvestres.**

CANTIDADES.—Igual peso de azúcar que de moras.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse las moras y el azúcar en un barreño y déjese en maceración durante seis horas. Terminado este tiempo échese todo en un caldero y póngase éste sobre fuego *vivo.* Cuando hierve a *borbotones* —éstos han de cubrir toda la superficie del dulce— retírese el caldero del fuego, y acto seguido, en cuanto baja la ebullición, vuélvase a ponerlo al fuego, y en cuanto vuelven a producirse los borbotones, se retira de nuevo el caldero, volviendo a ponerlo en cuanto desaparecen. En total, *tres ebulliciones* muy fuertes.

Échese todo inmediatamente sobre un tamiz, puesto encima de un barreño hondo. Déjese pasar sin *tocarlo* ni *moverlo.* Póngase lo escurrido en los tarros o frascos; procúrese hacerlo de prisa, pues esta jalea se cuaja en seguida. Tápense como lo tengo explicado.

**Dulce de cereza con jalea de grosella.**

La mezcla de cerezas y grosellas resulta exquisita.

CANTIDADES. — Para el dulce de cerezas: un kilogramo de cerezas, 800 gr. de azúcar y un vaso de agua.

Para la jalea de grosellas: 500 gramos de grosellas, 400 gramos de azúcar en pedazos y medio vaso de agua.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse unas cerezas grandes y maduras, deshuésense empleando una pluma de ave cortada en pico para no desgarrarlas, pues han de conservarse lo más enteras que se pueda.

Pónganse en un caldero, mejor aún en una cazuela de barro honda, 800 gramos de azúcar y un vaso de agua fría (en el supuesto de que se opere sobre la base de un kilogramo de cerezas; siendo más, auméntese proporcionalmente la cantidad de azúcar y agua), déjese derretir, y cuando se haya derretido añádanse las cerezas y póngase al fuego vivo. Hiérvase durante *ocho minutos,* reloj en mano. Exprímase con esmero, échese en un barreño y déjese descansar durante veinticuatro horas (haciéndolo en cazuela de barro se deja descansar en la misma cazuela). Transcurrido este tiempo vuélvase a ponerlo al fuego y hágasele hervir durante *tres minutos;* a continuación sáquense las cerezas con una espumadera y bien escurridas déjense en un barreño; seguidamente hágase hervir el almíbar hasta obtener el punto de hebra (cuando cogiendo almíbar con los dedos al separarlos se forman unos hililos pegajosos); entonces agréguense las cerezas y la jalea de grosellas que se tendrá ya hecha (luego explicaremos cómo se confecciona). Hágase hervir el conjunto por espacio de tres o cuatro minutos, exprímanse esmeradamente, retírese del fuego y después que se haya enfriado un poco llénense los frascos; luego tápense como lo tengo explicado.

**Jalea de grosella.**

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en una cazuela de aluminio 500 gramos de grosellas, tritúrense, agregándoles un vaso de agua fría, y a continuación pónganse a cocer al fuego lento, revolviendo con una cuchara de madera reservada para este fin. Hágase hervir durante *diez minutos* reloj

en mano; transcurrido este tiempo échese todo en un tamiz, pásese apretando un poco para extraer bien el jugo de grosella hasta obtener medio litro aproximadamente de dicho jugo, agréguensele 400 gramos de azúcar en pedazos, remuévase y cuando se haya derretido póngase al fuego muy vivo para que rompa el hervor en seguida, espúmese esmeradamente y cuando haya hervido quince minutos compruébese el punto de la jalea (se coge un poco con una cuchara y se vierte; si está en punto, la última gota tardará en desprenderse; si corriera, habrá que hervirla unos minutos más, volviendo a hacer la prueba).

Estando en este punto mézclese con el dulce de cerezas, hiérvase el conjunto durante tres o cuatro minutos, espumándolo si fuera necesario.

## Frutas confitadas conservadas en seco

NOTA EXPLICATIVA.—Estas frutas se preparan a un estilo, como lo hemos explicado para las frutas en almíbar, es decir, sometiendo el almíbar a varias ebulliciones y las frutas a determinadas infusiones. Luego, en vez de conservarlas en frascos con su correspondiente almíbar, se secan y se conservan en cajas o latas, por capas separadas con papel de barba.

Nosotros somos partidarios de conservarlas en almíbar y no secarlas hasta que se vayan a consumir, pues así se conservan más jugosas y con más sabor. Sin embargo, daremos algunas recetas de frutas conservadas en seco.

### Albaricoques confitados conservados en seco.

Escójanse albaricoques que no estén demasiado maduros y *sin pelarlos* se colocan encima de un tamiz (1) de tela de crin o en bandejas de mimbre. Se dejan en una habitación que no sirva aquel día para otro uso, colocando en el centro una vasija que contenga 200 gr. de flor de azufre, se enciende, se cierra herméticamente la habitación para que no salga el humo y se deja la fruta que se azufre por espacio de dos o tres horas, luego se pinchan en todos sentidos con un alfiler y se ponen a remojar durante cinco o seis minutos en agua fría. Terminado este tiempo se escurren bien y a continuación se pesan. Se colocan en un barreño de loza ordinaria agregando por cada kilogramo de albaricoques 30 gr. de cal viva diluída en un litro de agua y se dejan de este modo unas veinticuatro horas. Transcurrido este tiempo se echan en un caldero y, bien cubiertos de agua fría, se tienen por espacio de dos horas cambiándoles el agua dos o tres veces.

*Día primero.*—Transcurrido el tiempo indicado, se ponen los albaricoques al fuego con agua fría y se cuecen hasta que estén blandos; luego se hacen escurrir perfectamente, cuidando siempre de conservarlos bien enteros.

Se pone en un caldero al fuego un litro de agua y 700 gr. de azúcar (de pilón o cortadillo) y cuando arranca el hervor se espuma bien y se añaden los albaricoques, y al empezar de nuevo a hervir se separa del fuego y se deja descansar durante veinticuatro horas.

(1) Nada de hierro ni metal, pues es perjudicial.



*Día segundo.*—Se añaden 300 gr. más de azúcar al almíbar, se deja derretir, se pone de nuevo el caldero al fuego y cuando rompe el hervor se retira y se deja descansar por otras veinticuatro horas.

*Día tercero.*—Se repite la misma operación y se deja descansar cuarenta y ocho horas.

*Días quinto, sexto y séptimo.*—Se aumenta el grado del almíbar agregándole 200 gr. de azúcar cada día y haciendo arrancar el hervor solamente (es decir, que en cuanto rompe el hervor se retira inmediatamente del fuego) y se deja descansar.

Al terminar esta preparación el jarabe debe tener el punto de *hebra fuerte* (de 35 a 36 grados en el pesajarabes).

*Días octavo y noveno.*—Déjese descansar.

*Días décimo y undécimo.*—Hágaseles dar un hervor y déjense descansar.

*Día duodécimo.*—Se les da un hervor, luego se colocan los albaricoques encima de un tamiz, se hierve el jarabe unos diez minutos, se echa por encima de la fruta y se meten unos minutos al horno suave.

Una vez secos y fríos se colocan en cajas o latas formando unas capas y separando éstas con hojas de papel de barba.

### Sandía confitada conservada en seco.

CANTIDADES.—Un kilogramo de sandía (peso neto), 2,100 kg. de azúcar (de pilón o cortadillo).

PROCEDIMIENTO.—Móndese una sandía quitándole una delgada capa de la piel verde, luego córtese en trozos sacándole casi toda la pulpa encarnada y pésense hasta obtener un kilogramo de dichos trozos de sandía.

*Día primero.*—Pónganse en caldero, agregándole dos litros de agua hirviendo, y déjese reposar durante veinticuatro horas; transcurrido este tiempo póngase al fuego con la misma agua y cuézase hasta que esté bien blanda; se conoce cuando, pinchándola con un tenedor, éste penetra fácilmente; ya en este punto, se pasa por agua fría y se escurre, se vuelve a poner en el caldero y se añade un litro de agua y un kilogramo de azúcar; se pone al fuego y se cuece hasta que arranca el hervor; retírese entonces y déjese reposar por espacio de veinticuatro horas.

*Día segundo.*—Auméntese el grado del jarabe agregando 300 gr. de azúcar a la sandía; a continuación, póngase a cocer, y cuadno rompa el hervor retírese del fuego y déjese reposar durante otras veinticuatro horas.

*Día tercero.*—Se repite la operación del día anterior, agregando 300 gramos de azúcar al jarabe y retirándolo del fuego cuando rompe el hervor, pero esta vez se le deja descansar durante *cuarenta y ocho horas.*

*Días quinto, sexto y séptimo.*—Se aumenta el grado del jarabe con 200 gramos de azúcar cada día y haciendo arrancar el hervor solamente.

Al terminar esta preparación el jarabe ha de tener de 35 a 36 grados o punto de *espejuelo* (metiendo dentro del jarabe una espumadera, y acto seguido, levantándola en alto, el jarabe se desprenderá del borde de la espumadera a gotas gruesas y espaciadas.

*Días octavo y noveno.*—Se deja descansar.

*Días décimo y undécimo.*—Se hace arrancar el hervor y se deja descansar.

*Día duodécimo.*—Se pone al fuego y cuando arranca el hervor se colo-

can los trozos de sandía encima de un tamiz, se recoge todo el almíbar y se hierve durante diez minutos; acto seguido se echa por encima de la sandía y se deja secar al aire libre o en el horno apenas tibio. Luego se guarda en cajas, separadas las capas con papel de barba.

NOTA.—Este mismo dulce se puede conservar simplemente con almíbar; para esto se le da un hervor el décimo día y cuando está frío se guarda en frascos de cristal, repartiendo equitativamente los trozos de sandía, que han de quedar bien cubiertos de jarabe, y pasadas veinticuatro horas se tapan como lo tengo explicado (con papel de barba mojado con alcohol de 90 grados y atado con una cuerda, o con su tapa si el frasco la tiene).

Este dulce es susceptible de secarse a cualquier momento operando como hemos explicado en el duodécimo día del confitado.

**Jalea de membrillo.**

CANTIDADES.—Para la jalea: Para cada litro de jugo, 800 gr. de azúcar en pedazos.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse membrillos muy sanos, maduros y aromáticos.

Prepárese un barreño con agua fría acidulada con el zumo de uno o más limones (según la cantidad de membrillos).

Móndense con cuidado los membrillos, recójanse las peladuras, envuélvanse éstas en un trapo, átese éste con una cuerda.

Según el tamaño de los membrillos, se cortarán en cuatro o en seis pedazos. Después de quitarles el corazón y todo lo malo échense en el agua del barreño.

Pónganse a cocer en un caldero, añadiéndoles agua a razón de un litro escaso por cada medio kilogramo de fruta (la suficiente para que los membrillos se bañen holgadamente, pero sin exceso); añádase también el atado de las peladuras y hágase hervir.

NOTA.—Cuanto menos agua se le ponga más perfumada saldrá la jalea. El ponerle mucha agua tiene también el inconveniente de que habría que hacerla hervir mucho tiempo, puesto que la jalea se hace cuando se consume el agua.

Cuando hierve fuerte retírese un poco para que cueza más despacio y cúbrase con una servilleta colocada *encima* de los membrillos. Estos están cocidos cuando no ofrecen resistencia al tacto.

(Vigílese para que cuezan *lo justo*. Si cuecen poco no sirven luego para una compota; si cuecen demasiado caen en puré y enturbian el agua y, por consiguiente, la jalea.)

Los pedazos ya cocidos váyanse colocando en un tamiz para que escurran el agua. Si ésta sale clara y transparente podrá emplearse tal cual; si no, habrá que filtrarla por un trapo (es siempre más seguro el hacerlo). Mídase el jugo y viértase de nuevo en el caldero (éste se habrá lavado con agua caliente *sólo*). Pónganse 800 gr. de azúcar por litro de jugo. Revuélvase hasta derretirlo, y en seguida pónganse a cocer a fuego vivo. Espúmese esmeradamente, limpiando si es necesario las paredes de dentro del caldero con un trapo mojado con agua. Lávese también la espumadera cuando se vaya a hacer uso de ella (todo esto es para que la jalea salga clara).

Este dulce ha de hacerse a fuego muy vivo para que se consuma pronto el agua.



Para conocer si está en su punto hágase como sigue:

Métase la espumadera en el dulce, levántese en alto; si el almíbar cae fácilmente es señal que hay que hervirlo más, siendo señal que ha cocido bastante cuando a la jalea le cuesta desprenderse de la espumadera y cae en gotas alargadas y despacio *(napa)*.

Fíltrese entonces por una muselina para que salga perfectamente transparente y viértase en los frascos.

Déjense en reposo veinticuatro horas y tápense como la *Mermelada de albaricoque*.

**Jalea de ciruela.**

CANTIDADES.—2 kg. de pulpa de ciruela, 800 gr. de azúcar, 12 gr. de goma arábiga en polvo, $^1/_4$ litro de agua.

PROCEDIMIENTO —Elíjanse ciruelas claudias que estén bien maduras, quítenseles los huesos y el rabo y pásense por un tamiz fino hasta obtener dos kilogramos de pulpa.

Sáquense 12 almendras del interior de los huesos; machaquense al mortero; mézclense con un decilitro de agua; póngase al fuego; hiérvase hasta dejar reducido el líquido a dos cucharadas; añádase entonces la pulpa y acto seguido la goma arábiga en polvo, echándola como si fuera para salpimentar un manjar, y removiéndolo seguidamente con una cuchara de madera para evitar grumos.

Pónganse al fuego un cuarto de litro de agua y 800 gr. de azúcar; hiérvase cinco minutos (desde que arranca el hervor); añádase la pulpa de la fruta; désele un hervor; échese seguidamente en unos moldes untados de aceite de almendras dulces, no sacándolo hasta al cabo de veinticuatro horas.

# CAPÍTULO XXV

# Helados

NOTA EXPLICATIVA.—Los helados, siendo los postres que obtienen mayor aceptación, justo es que les dediquemos preferente atención, extendiéndonos sobre ellos. Los helados se hacen sencillos o compuestos, desde el vulgar *mantecado* hasta los complicadísimos quesos helados, biscuits-glacés, copas heladas, etc., etc.

El helado corriente, hecho a base de una crema o natillas o con un jarabe de fruta, no ofrece grandes dificultades; basta con disponer de una garrafa, hielo y sal gorda en cantidad suficiente, resultando más fácil aún si se hace uso de una heladora mecánica. A continuación explicaremos el uso y manejo de la heladora mecánica, exponiendo más adelante las recetas de los biscuits-glacés, quesos helados, etc.

*La heladora mecánica* (1).—Compónese de un cubo de madera muy gruesa con un agujero de desagüe y de un recipiente de metal, llamado *sorbetera,* que es donde va envasado el preparado que se ha de helar.

Este recipiente tiene una tapa agujereada; por ese agujero pasa la espiga de metal de las paletas agitadoras.

Estas paletas agitadoras se mueven con un manubrio adaptado a la heladora (véanse los grabados explicativos insertos en el texto).

Cuando se vaya a usar límpiese perfectamente la heladora, escaldando y aclarando con esmero la sorbetera, así como las paletas agitadoras y la tapa, y antes de poner hielo en el cubo de la heladora asegúrese de

(1) No incluímos la *garrafa* en el texto, pues ha caído en desuso; tan sólo se emplea aún para bebidas *garrafa* (cubo); pero por si alguien las echara de menos daremos algunas explicaciones: cuando se vaya a emplear se colocará previamente en el cubo una capa de tres centímetros de grueso, formada con hielo picado y dos buenos puñados de sal gruesa. Encima se coloca la sorbetera y alrededor se van poniendo capas de hielo picado y sal gorda alternadas, y cuando esté la sorbetera *bien fría* se pone en ella lo que se vaya a helar, cuidando también de que esté frío, y a continuación se moverá la sorbetera sujetándola por la agarradera de la tapa —de derecha a izquierda y de izquierda a derecha—, y para que no se formen bloquecitos de hielo en el helado se destapará éste dos o tres veces y se removerá con una espátula de madera, cuidando de desprender lo que se haya pegado a las paredes. Una vez congelada, se escurrirá el agua que contenga el cubo y se añadirá más hielo picado y sal para que se conserve bien helado cuando se vaya a servir.



que el aparato funciona perfectamente; la sorbetera y las paletas han de descansar bien sobre sus ejes y la tapa ha de ajustar bien (1).

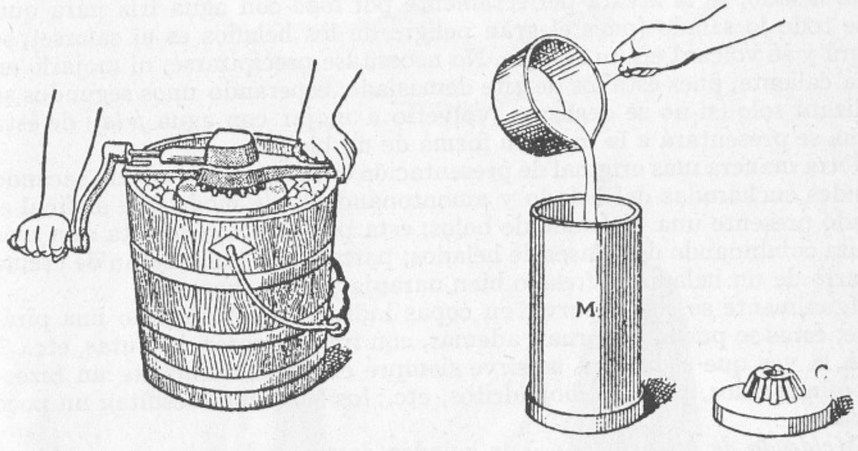
Una vez bien asentada la sorbetera en la hendidura de la placa central que hay en el fondo del cubo, se coloca alrededor de ésta el hielo picado y sal gorda en capas alternas hasta llenarlo, y cuidando de apisonarlo bien con un palo, pues cuanto más apretado más pronto congelará el helado.

NOTA.—Una vez colocado el hielo se arroscará la manivela para convencerse uno, dándole a ésta un par de vueltas de ensayo, de que la máquina gira bien.

La proporción de hielo y sal es tres cuartas partes de hielo por una de sal, o sea, por cada kilogramo de hielo, 250 gr. de sal.

El hielo se picará en pedazos pequeños (a lo sumo del tamaño de una nuez), y lo no picado, para que no se derrita, se envolverá en una manta de lana (y mejor aún entre serrín), y para que al partirlo no salte envuélvase en trapos *viejos*, pues los ángulos de los pedazos de hielo los agujerean.

Para helar un helado corriente se necesitan de seis a ocho kilogramos de hielo y dos a tres de sal gorda; pero si se quiere moldearlo luego, o




Heladora mecánica — La sorbetera

conservarlo por espacio de dos o más horas, necesítase más cantidad de hielo para ir reponiendo el que se vaya derritiendo.

*La crema o jarabe que se vayan a helar han de estar bien fríos*, no habiendo inconveniente en prepararlos de víspera.

Otro de los requisitos para la buena congelación de los helados es que la sorbetera esté *muy fría* cuando se eche en ello lo que se vaya a helar; por tanto, se preparará la heladora con tiempo, cuando menos, veinte minutos antes de llenar la sorbetera; cuando sea su hora se vierte en ella la crema o fruta que se vaya a helar, se tapa y se le da vueltas por espacio de unos treinta minutos (no es necesario correr). No necesito indicar que si el hielo se ha derretido antes de los treinta minutos se escurre el agua por el agu-

(1) Unas cuantas horas antes de cuando se vaya a hacer uso de la heladora se llenará el cubo con agua fría para que se hinche la madera, pues en estando seca deja escapar el hielo derretido, necesitando, por consiguiente, más cantidad de hielo y sal, y con la agravante de que no se congela bien el helado.

jero y se vuelve a poner más hielo y sal; siendo en verano, o maniobrando en la cocina, el hielo se derrite en seguida.

Cuando se note dificultad para moverla es señal de que se ha congelado. Entonces se lava primero la tapa y bordes de la sorbetera para que no corra peligro de salarse el helado (estos cuidados son *indispensables*), se destapa y se mira si el helado está bien congelado; si no lo está aún se le da unas vueltas más, añadiendo, si es necesario, más hielo y sal, y si lo está se sacan las paletas que han servido para agitarlo; con una cuchara se apisona, y para conservarlo bien duro (si ha de esperar) se vuelve a tapar, colocando un corcho en la abertura de la tapa, y se hace que escurra el agua por el agujero de desagüe que tiene la cubeta. Se vuelve a ponerle más hielo y sal hasta por encima de la tapa y se cubre todo con una manta de lana, dejándolo así hasta el momento de servirlo.

*Presentación de los helados.*—Para que tengan mejor presentación se suelen moldear los helados; pero los helados corrientes, los que se comen en familia, como el moldearlos no los mejora en nada, no merece tomarse tal trabajo. Sencillamente, una vez bien congelado, se cogerá la vasija donde se ha helado, se la lavará perfectamente por *todo* con agua fría para quitarle todo lo salado (pues el gran peligro de los helados es el salarse), se secará y se volcará en un frutero. No necesítase precipitarse, ni mojarlo en agua caliente, pues ésta los derrite demasiado; esperando unos segundos se deslizará solo (si no se deslizara, volverlo a mojar con agua *fría*); de esta forma se presentará a la mesa en forma de un bloque.

Otra manera más original de presentación es la siguiente: se van sacando grandes cucharadas del helado y amontonándolas de modo que al final el helado presente una pirámide de bolas; esta presentación resulta aún más bonita combinando dos clases de helados; parte de las bolas serán de crema y parte de un helado de fresa o bien naranja y pistachos, etc.

Igualmente se suelen servir en copas individuales formando una pirámide; éstas se pueden adornar, además, con fresas, trozos de frutas, etc.

A la vez que el helado, se sirve siempre en un plato aparte un bizcocho o barquillos, pastitas, hojaldritos, etc.; los barquillos resultan un poco *fonda*.

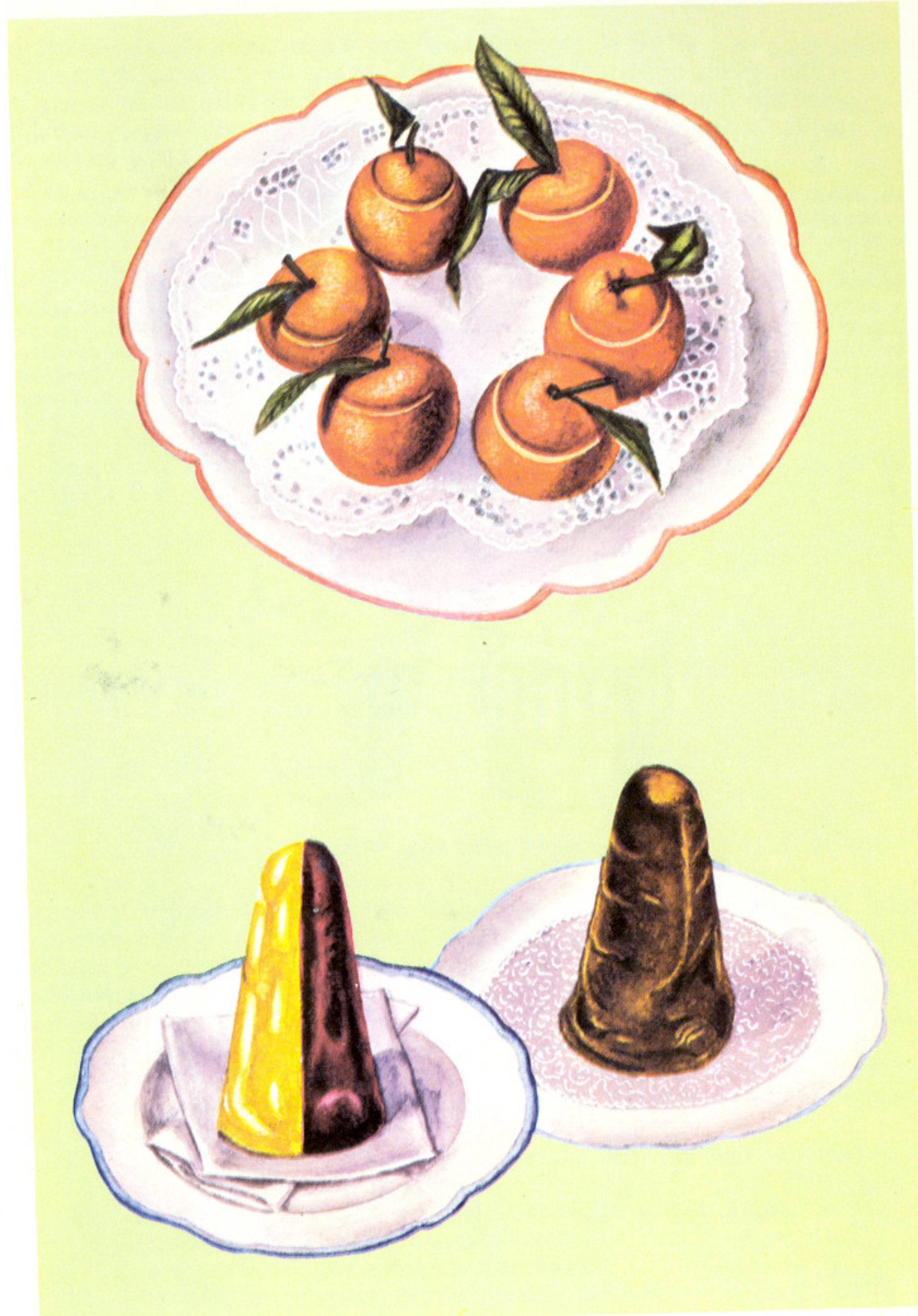
*Moldeado de los helados.*—Los helados de una sola crema se moldean para que tengan mejor presentación; pero los compuestos, es decir, los que integran dos cremas, ésos no se puede prescindir de hacerlo, ya que una crema envuelve a la otra.

Los moldes a propósito son infinitos: lisos, con dibujos, representando unas figuras, etc., etc.

Algunos preparados, tales como los biscuits-glacés, se hielan directamente en los moldes; otros, en cambio, hay que congelarlos primeramente en la heladora, moldeándolos luego.

Para moldearlos se principia por incrustar el molde entre hielo picadito y sal en capas muy apretadas, de manera que quede ajustada (sangle); se tapa el molde y se deja así cuando menos de quince a veinte minutos; esto es para que esté muy frío cuando se vaya a poner la crema o helado, y cuando se vaya a hacer el traslado del helado desde la sorbetera al molde se hará éste en grandes cucharadas, pero sin retirar ni la sorbetera del cubo ni sacar el molde del hielo.

Se apisona bien el helado y se llena éste hasta el mismo borde, pues estando *bien lleno no habrá espacio para que penetre sal,* y una vez bien lleno



1. Gelatina de naranjas servida en sus cáscaras. — 2. Helado de vainilla y fresa
3. Helado de chocolate

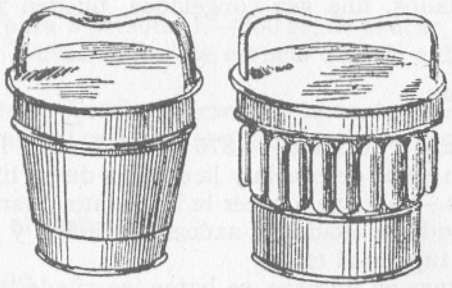
el molde se tapa primero con una hoja de papel de barba y se pone seguidamente la tapadera, que ha de costar meterla (para que ajuste más es por lo que se pone el papel); se arranca el papel sobrante, y para mayor seguridad se *suelda* la rendija con un cordón de manteca de cerdo que, al helarse, no dejará pasar el agua del hielo derretido.

NOTAS. 1.ª Vuelvo a insistir en que para que no se sale un helado todas las precauciones son pocas. Se cubre todo con más hielo picadito y sal (una capa como de cinco o seis centímetros o más), se tapa con una manta y se deja así por espacio de dos horas.

2.ª Las cremas pueden congelarse con varias horas de anticipación; pero el moldeado *sangle* no puede hacerse más que *dos horas antes* de cuando se vayan a servir; así que se podrá tenerlas en la heladora con la anticipación que convenga, *cuidando de darles unas vueltas antes de ponerlas* en los moldes. Vuelvo a decirlo: el moldeado entre hielo sólo podrá ser por espacio de dos horas; siendo por más tiempo, el helado desmerece.

Para desmoldar se hará lo siguiente:

Se quita la mantequilla con un cuchillo, pues ésta, con el frío, ha endurecido; se lava cuidadosamente el molde para quitarle todo vestigio de sal,



Moldes para quesos helados

se seca y se mete durante unos cinco segundos en agua natural (si ésta estuviera *muy fría* introdúzcase el molde en agua tibia); seguidamente se destapa y se vuelca en el plato donde se vaya a servir. Con ambas manos se levanta el molde y se sirve el helado sin perder un minuto. (Hay unos moldes modernos con una abertura en el fondo cerrado a rosca, que al abrirla y soplar por ella sale en seguida helado.)

*Modalidad de los helados.*—Hay muchas clases de helados:

1.° Los helados hechos a base de crema o natillas, llamados vulgarmente mantecados.

2.° Los que integran, además de la crema, chantilly (nata batida).

3.° Los de jugo de fruta y almíbar.

4.° Los de jugo de fruta y nata, denominados «napolitanos».

5.° Los quesos helados, los biscuits-glacés.

6.° Los espumosos, que integran merengue.

7.° Los sorbetes, ponches, copas heladas, etc., etc.

OBSERVACIONES SOBRE LOS HELADOS.—Téngase en cuenta que las cremas, jarabes, etc., una vez congelados saben más sosos; por tanto, han de azucararse bastante, y los helados de fruta han de llevar jugo de limón para acentuar el aroma.

NUEVA ADVERTENCIA.—Los helados para resultar mantecosos han de llevar muchas yemas; el promedio de 10 por litro de leche (que es el nuestro) está bien, sin

ser excesivo (los sibaritas ponen hasta 16 yemas por litro); ahora bien: si por razones económicas se quisiera disminuir el promedio de yemas, éstas habría que suplirlas por maicena (una cuharadita por yema suprimida); no necesito decir que el helado no resultará tan fino).

ADVERTENCIA IMPORTANTE.—El aluminio altera el color de la yema de huevo; téngase, por tanto, mucho cuidado de no utilizar dicho metal para los preparados a base de huevo. Igualmente no se deben utilizar indistintamente los mismos utensilios (cazos, cucharas, batidores, etc.) para guisos y postres, pues por mucha limpieza que se haga, una vez en contacto con grasa y cebolla, *nunca* desaparecerá del todo su sabor, que de *seguro* comunicarán luego a las cremas y postres que se hagan con ellos.

## Helados de crema

Estos helados se hacen todos con una crema o natillas; para que resulten más suculentos se les adiciona nata batida (chantilly) y para que resulten más económicos se substituyen las yemas de huevo por igual número de cucharaditas de maicena que huevos suprimidos (con lo primero adquieren exquisitez, y con lo segundo desmerecen). Se mejora notablemente añadiendo a la crema 25 gr. de mantequilla por litro de leche.

Todos estos helados, una vez congelados, pueden moldearse como lo hemos explicado.

**Helado de mantecado.**

CANTIDADES (para 8 personas).—375 gr. de azúcar, 10 yemas de huevo, un litro de leche, un trozo de canela y la corteza de 1/2 limón.

PROCEDIMIENTO.—Se pone a cocer la leche (aun cuando esté ya cocida), y cuando haya hervido se añaden el azúcar, la canela y unas cortecitas de limón, y se reserva tapado al calor.

Se ponen las yemas en un cazo, se baten, se añade la leche y, para que las yemas no se corten con el calor de la leche, se revuelve con una espátula de madera a la vez que se va mezclando la leche con las yemas. A continuación se pone a cocer al baño de maría, no dejando de removerlo con una espátula, y antes de que rompa a hervir retírese del fuego.

NOTA.—Si hierve la crema, se corta y el helado resulta ordinario; se conoce que no deben cocer más cuando desaparece la espumilla de la superficie y cubre la cuchara con una capita delgada.

Hágase pasar por un colador fino y déjese enfriar en una vasija honda, moviéndolo de vez en cuando con la cuchara, que se dejará dentro, y hágase helar como lo hemos explicado.

**Helado de crema a la vainilla.**

Exactamente como el anterior, substituyendo con vainilla la canela y el limón.

**Helado mantecado Tutti-frutti.**

CANTIDADES (para 8 personas).—375 gr. de azúcar, 150 gr. de frutas confitadas, 10 yemas de huevo, un litro de leche, una vara de vainilla, 2 copitas de licor (kirsch, cointreau, marrasquino, etc.).

NOTA.—No gustando, se suprime el licor.



PROCEDIMIENTO. — Exactamente igual que el *Helado de mantecado*, poniendo vainilla en vez de limón y canela. Cuando se vaya a helar la crema se le añade un picadillo de frutas confitadas. Las frutas bien picaditas se riegan con el licor, dejándolas en maceración por lo menos durante dos horas.

**Helado mantecado al chocolate.**

CANTIDADES (para 8 personas).—150 gr. de chocolate, 150 gr. de azúcar, 8 yemas de huevo, un litro de leche, 1/2 palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO. — Hágase derretir el chocolate en un poco de agua, añádase la leche *bien cocida*, así como el azúcar y la vainilla. Hágase hervir. Viértase entonces poco a poco sobre las yemas bien batidas en un barreño y dando vueltas sin parar con una espátula para que no se corten. Hágase cocer al baño de maría y termínese como el *Helado de mantecado*.

**Helado mantecado al café.**

CANTIDADES. (para 8 personas).—250 gr. de azúcar, 10 yemas de huevo, un litro de leche, 2 cucharadas de esencia de café o de un café muy concentrado.

PROCEDIMIENTO. — Confecciónese exactamente igual que el *Helado de mantecado*, agregando el café a la crema después de hecha (cuando se retira del fuego).

**Helado mantecado al limón.**

Helado muy fino.

CANTIDADES (para 8 personas).—450 gr. de azúcar, 10 yemas de huevo, un litro de leche y 3 hermosos limones.

NOTA.—La corteza de los limones (procúrese que sea rugosa) se frotará con pedazos de azúcar (cortadillo) hasta que queden bien impregnados de zumo (no importa se pongan negros). Cuando estén bien saturados de zumo pónganse a derretir en un poco de agua.

PROCEDIMIENTO.—Con la leche, el azúcar y las yemas hágase una crema (véase *Helado mantecado*). Cuando esté fría, y en el momento de helarla, agréguese el zumo de limón (el derretido del azúcar) y el jugo bien exprimido de los tres limones (este jugo se pasa por un trapo). Termínese como los anteriores.

**Helado mantecado de fresa.**

CANTIDADES.— 300 gr. de azúcar, 700 gr. de fresas, 8 yemas de huevo, un litro de leche.

PROCEDIMIENTO.—Con la leche, huevos y azúcar confecciónese una crema, pásese por el chino y déjese enfriar. Pásense las fresas por un cedazo, hágase filtrar el jugo extraído por un trapo. Agréguense unas gotas de carmín vegetal. Júntese con la crema. Hiélese.

## Parfaits

Los parfaits son unos helados hechos con crema (mantecado), adicionada de nata batida y moldeados luego.

Para moldearlos se suelen utilizar unos moldes especiales.

**Parfait a la vainilla.**

CANTIDADES. — 250 gr. de azúcar molido, 200 gr. de nata (chantilly), 8 yemas de huevo, 1/4 litro de leche, 1/2 varita de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Hágase cocer la leche, agréguese la vainilla, tápese y déjese en infusión al calor.

Con las yemas, el azúcar, la leche y la vainilla hágase una crema y déjese bien enfriar. Pásese esta crema por un cedazo y hágase helar en la heladora, y cuando está casi cuajada añádase la crema batida (véase *Crema chantilly*); mézclese bien, pero con cuidado; désele unas vueltas más al conjunto (pocas, pues si se trabajara más, la nata se transformaría en mantequilla).

Llénese un molde con este preparado y hágase helar enterrándolo en hielo picado y sal por espacio de dos horas, como lo hemos explicado al comienzo del capítulo.

**Parfait al café.**

CANTIDADES.—175 gr. de azúcar molido, 60 gr. de café moka, 6 yemas de huevo, 1/4 litro de nata (chantilly), 1/2 litro de leche.

PROCEDIMIENTO. — Confecciónese con las yemas, leche y azúcar una crema aromatizada con vainilla.

Caliéntense los granos de café en el horno (han de estar ya tostados) y agréguense a la crema. Viértase todo en una vasija y déjese enfriar, removiéndolo de vez en cuando con una cuchara para que no se haga tela.

Pásese la crema por un cedazo, hágase helar en la heladora, y cuando está casi cuajada añádase la crema batida (véase *Crema chantilly*); mézclese bien, pero con cuidado; désele unas vueltas al conjunto (pocas, pues si se le batiese más la nata se transformaría en mantequilla).

Llénese un molde con el preparado y hágase helar enterrándolo en hielo y sal por espacio de dos horas, como lo hemos explicado en la nota del comienzo del capítulo.

**Leche merengada.**

CANTIDADES (para 6 vasos).—150 gr. de azúcar, 2 claras, un litro de leche, una tira de corteza de limón y canela en polvo para espolvorearla.

PROCEDIMIENTO.—En un cazo pónganse la leche, el azúcar y una tira fina (sólo la superficie amarilla) de corteza de limón; hágase hervir durante unos dos minutos, removiendo con una espátula de madera; seguidamente retírese del fuego y hágase enfriar.

Cuando sea la hora y esté bien fría, cuélese por un tamiz y póngase en la heladora previamente provista de hielo y sal gruesa; una vez que empiece a cuajar añádanse las dos claras batidas a punto de nieve (para que se sostengan se les agregará dos cucharadas de azúcar glas) y termínese de helar.



Una vez helado resérvese en un sitio fresco, y para servirlo llénense bien las copas formando pirámide y espolvoreando con canela en polvo.

**Monte nevado.**

Este helado es verdaderamente delicioso; entra en su composición leche merengada, almendras y piña confitada y tiene la ventaja de que sirve para aprovechar claras.

CANTIDADES (para unas 8 personas).—200 gr. de azúcar molido, 50 gramos de almendras molidas, 5 claras de huevo, 1/2 litro de leche, 1/2 decilitro de agua de azahar, 2 rodajas de piña confitada, una copita de kirsch, 1/2 palo de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Córtese la piña en pedacitos cuadrados, pónganse en fusión en kirsch, hágase hervir la leche, agréguense las almendras molidas, el agua de azahar, el medio palo de vainilla y, *sin que hierva*, consérvese al calor.

Hágase merengue, confecciónese almíbar en punto de bola blanda con 150 gr. de azúcar y un poco de agua, bátanse cuatro claras a punto de nieve, agréguese a éstas el almíbar hirviendo, batiéndolo con el batidor. (Mírese *Merengue*.)

Hágase hervir el preparado de leche y almendras, moviéndolo con la espátula, y viértase hirviendo en el merengue; a la vez mézclese bien con el batidor, y después de retirar la vainilla vuélvase a ponerlo al fuego; sin parar de darle vueltas con la espátula se calentará, y antes que rompa a hervir viértase en un barreño, bátase un poco y déjese perfectamente enfriar. Para que no se le forme tela se dejará el batidor en el preparado y a menudo se revolverá éste.

Hágase helar en la heladora como lo hemos explicado en la *Nota explicativa*.

Con la clara y los 50 gr. de azúcar restantes confecciónese merengue como viene explicado en el segundo párrafo. *Casi al final* agréguese este merengue al helado, así como los pedacitos de piña; désele unas cuantas vueltas a la manivela, apisónese bien el helado y después de vaciada el agua del cubo vuélvase a poner hielo y sal hasta dejarlo perfectamente cubierto. (Mírese la *Nota explicativa*.)

Para servirlo vuélquese en un frutero, y para darle el aspecto de nevado cúbrase todo con azúcar glas avainillado.

NOTA.—Queriendo darle más vista modélese en molde de queso helado, póngase un cuadrado de hielo en una bandeja redonda y encima el helado.

**Helado al praliné.**

NOTA.—Este helado, si se moldea, toma el nombre de *Queso helado al praliné*.

Compónese de una crema o natillas, a la que se agrega praliné (guirlache) molido.

CANTIDADES (para 8 personas).—125 gr. de azúcar molido, 6 yemas de huevo, 1/2 litro de leche.

Para el praliné: 60 gr. de azúcar molido y 60 gr. de almendras mondadas.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese el praliné. Se pelan las almendras, escaldándolas antes; se pone el azúcar a derretir *solo* en un perolito, y cuando está en punto de caramelo se añaden las almendras (partidas en pedazos);

se revuelve bien y se vierte este preparado sobre un mármol untado con aceite de almendras dulces.

Se deja enfriar y se muele con la maquinita de moler (véase *Guirlache*).

Confecciónese una crema como para el *Helado de mantecado*. Añádase a la crema el praliné en polvo y déjese enfriar. Hiélese como es costumbre.

Si se quiere moldearlo, véase la *Nota explicativa*.

**Helado de pistachos.**

NOTA.—Este helado, si se moldea, toma el nombre de *Queso helado al pistacho*.

CANTIDADES (para unas 10 personas).—1 litro muy cumplido de leche, 12 yemas de huevo, 400 gr. de azúcar molido, 100 gr. de pistachos, 12 ó 14 almendras mondadas, una cucharada de agua de azahar (o kirsch).

Tiempo necesario: unas dos horas.

PROCEDIMIENTO.—Hágase hervir la leche hasta que quede reducida a la cantidad de un litro.

Escáldense los pistachos y las almendras para mondarlos fácilmente. Una vez pelados macháquense en el mortero hasta reducirlos a pasta fina. Mézclense con la leche y consérvese tapado y al calor (pero sin que hierva) por espacio de veinte minutos.

Pónganse las yemas y el azúcar en una vasija y bátanse hasta que blanqueen; agréguese entonces la leche, dándole a la vez vueltas con un batidor de alambre, y una vez bien mezclada añádanse tres o cuatro gotas de verde vegetal (preparado inofensivo que se adquiere en las droguerías y en los ultramarinos), y seguidamente hágase cocer al baño de maría, moviéndolo sin parar hasta que cubra la cuchara con una capita ligera, retirando la crema cuando *vaya a romper a hervir*; fíltrese entonces por un trapo, retorciéndolo mucho para que pase la crema y no las almendras y los pistachos molidos; viértase el preparado en una vasija, adiciónesele el agua de azahar o el kirsch y déjese enfriar, cuidando de removerlo de vez en cuando con una cuchara para que no se le haga tela. Hiélese como lo tengo explicado.

## Helados de frutas

Estos helados se confeccionan con almíbar y frutas, agregándoles zumo de limón para que sobresalga más el aroma de la fruta.

*Resultan más finos haciéndolo todo en crudo*, es decir, dejando que el azúcar se derrita solo en el agua, pero se tarda mucho más, pues cuando menos necesítase dejarlo derretir por espacio de diez horas. Después se gradúa en el pesajarabes, debiendo marcar 28 grados; se agrega el puré de fruta y se vuelve a graduar hasta conseguir los 21 grados. Las fórmulas son las mismas.

Los helados a base de fruta son más finos y se hielan menos que los otros.

**Helado de fresa.**

CANTIDADES. — 550 gr. de fresa, 500 gr. de azúcar, 2 limones, $^1/_4$ de litro de agua.

PROCEDIMIENTO.—Confecciónese con agua y azúcar almíbar a 28 grados y déjese enfriar (mírese la receta del *Almíbar*).



Escójanse fresas maduras y muy aromáticas, pásense por un cedazo apretando fuerte con la seta de madera; seguidamente añádase a lo pasado el jugo bien exprimido de los limones y fíltrese por un trapo, retorciéndolo con fuerza para extraer bien todo el jugo.

Cuando el almíbar esté perfectamente frío mézclese el puré de fresa, y hasta que el preparado alcance 21 grados añádase más fresa o más almíbar (si marca más, añádase más puré de fresa, y si marca menos, se aumenta el almíbar).

Se hace helar como lo hemos explicado.

NOTA.—Agréguense al preparado unas gotas de carmín vegetal (no es indispensable).

**Helado de melocotón.**

CANTIDADES (para 10 personas).—500 gr. de melocotones muy maduros, 400 gr. de azúcar, 150 gr. de grosellas o frambuesas y 2 limones.

NOTA.—Las grosellas y frambuesas podrán suprimirse (aconsejamos que no se haga); siendo así, se echarán unas gotas de carmín vegetal para que el helado tenga color rosado.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en una cacerolita al fuego el azúcar y agua, y cuando rompa el hervor retírese.

Mondados los melocotones y desprovistos de su hueso pásense por un tamiz, adicionando el jugo de grosellas o de frambuesas previamente pasado por un cedazo; añádase el zumo de limón y mézclese con el almíbar; gradúese con el pesajarabes, debiendo marcar 21 grados (si marca menos, agréguese más azúcar, y si marca más, adiciónese un poco de agua hasta conseguir los 21 grados).

Fíltrese por el chino y hágase helar según costumbre.

**Helado de melón.**

Lo original de este helado es servirlo en su misma corteza.

CANTIDADES (para unas 10 personas).—Un melón muy maduro y aromático, 350 gr. de azúcar (para el almíbar), 3 $^1/_2$ decilitros de agua (para el almíbar), 2 naranjas, un limón, 2 cucharadas de agua de azahar, 9 kg. de hielo, 2 kg. de sal gruesa, 150 gr. de sal nitro.

Tiempo necesario: Una hora y media.

PROCEDIMIENTO.—Háganse con el agua y el azúcar indicados seis decilitros de almíbar a 30 grados y póngase a enfriar (mírese la receta del *Almíbar*).

Córtese el melón en sentido horizontal (al través) un poco más arriba que la mitad, quítense primero a cada mitad las pepitas y las hebras que las sujetaban y vácíense seguidamente; con una cuchara de metal recójase la pulpa extraída, pásesela por un tamiz fino y resérvese en un lebrillo al fresco.

Una vez vaciadas las dos cortezas del melón alíseselas bien por dentro (en la mayoría puesto el helado, tapándolo con la otra mitad, para que el melón parezca que está entero) y téngase igualmente al fresco.

Levántese con un cuchillo fino la corteza de una de las naranjas, cuidando de cortar sólo la superficie amarilla; exprímanse las dos naranjas y el limón, y el zumo extraído pásese por un colador fino.

Mídanse seis decilitros del preparado de melón, agréguensele los seis decilitros de almíbar, las tiras de corteza de naranja, el zumo del limón y de las naranjas y las dos cucharadas de agua de azahar; mézclese bien.

Gradúese el preparado, debiendo marcar éste 22 grados en el pesa-jarabes. (Si marca más, añádase más agua, y si es que marca menos, más azúcar, hasta dar con los 22 grados.)

Tápese y téngase al fresco, y antes de verterlo en la sorbetera *se volverá a filtrarlo* por el colador chino.

Colóquese la sorbetera en el cubo, llénese éste con hielo y sal y aguárdese veinte minutos antes de verter el preparado en la sorbetera; tápese ésta herméticamente y hágase helar como lo hemos explicado al comienzo de este capítulo en la *Nota explicativa.*

Una vez helado retírense las paletas de la vasija, vuélvase a poner más hielo y sal, apisonándose el helado con una espátula de cristal (o una cuchara de plata) y vuélvase a tapar, colocando un corcho en el agujero de la tapa hasta el momento de servir. Llénese la corteza mayor con el helado, tápese con la otra corteza. Sírvase en seguida.

**Helado de pera.**

Cantidades (para 12 personas).—10 peras muy maduras y sanas, 4 limones muy jugosos, 500 gr. de azúcar, $^1/_2$ litro de agua filtrada, 6 ó 7 kg. de hielo, 1 $^1/_2$ kg. de sal gruesa.

Procedimiento.—Hágase hervir el agua y el azúcar y retírese de la lumbre.

Córtese en tiritas la cuarta parte de la corteza de un limón, cuidando de no cortar más que la superficie amarilla; añádase al almíbar y póngase a enfriar.

Pélense las peras (han de ser muy buenas y aromáticas), córtense en cuatro trozos, retírense los corazones y las pepitas, pásense por un tamiz fino y añádanse al almíbar, así como el zumo bien exprimido de los limones. Mézclese bien.

Retírense las tiritas de corteza y gradúese el preparado con el pesajarabes, debiendo marcar de 20 a 22 grados (mírese *Pesajarabes*).

Si marca más, añádase más agua, y si marca menos, más azúcar, hasta alcanzar los 20 a 22 grados.

Hágase helar en la heladora como lo hemos explicado en el comienzo de este capítulo.

## Helados napolitanos

Llámanse así unos helados particularmente finos y que cada vez están más en boga. Se hacen siempre a base de nata de leche cruda, agregándoles azúcar y cualquier otro componente: chocolate, café, puré de frutas, etc.

Tienen la ventaja de confeccionarse todo en crudo y muy rápidamente.

**Helado de naranja (napolitano).**

Cantidades (requieren un molde de la capacidad de un litro largo). 6 naranjas (han de dar $^1/_2$ litro de jugo; si es necesario agréguense una o dos naranjas más), 275 gr. de azúcar (si las naranjas son muy ácidas aumentese el azúcar). $^1/_2$ litro de nata de leche cruda (que sea fresca), un limón, unas gotas de carmín vegetal para colorearlo.



Procedimiento.—Frótense dos naranjas y el limón con 10 ó 12 pedazos de azúcar hasta dejarlos bien impregnados del zumo de las cortezas; exprímanse perfectamente las naranjas y el limón y añádanse unas gotas de carmín vegetal.

Hágase derretir el azúcar (el limpio y la impregnado de zumo) en un poco (muy poco) de agua, añádase el jugo de las naranjas y limón; *déjese derretir.*

Mézclese despacio con la nata y hágase helar.

Si se quiere se pondrá, después de helado, en un molde, enterrándolo en hielo y sal (mírese la *Nota explicativa* del comienzo del capítulo).

**Helado de frambuesa.**

Cantidades.—500 gr. de frambuesas, 500 gr de azúcar molido, $^1/_2$ litro de nata de leche cruda, 2 limones, unas gotas de carmín vegetal (pueden suprimirse)

Procedimiento.—Pásense las frambuesas por un trapo, retorciéndolo con fuerza hasta exprimirlas bien; añádanse los limones bien exprimidos y el azúcar y hágase derretir moviéndolo para que se derrita pronto.

Añádanse la nata y unas gotas de carmín vegetal y hágase helar. Si se quiere moldearlo, mírese la *Nota explicativa* en el comienzo del capítulo.

**Helado de fresa.**

Cantidades.—750 gr. de fresas, 400 gr. de azúcar, un limón, un litro de nata de leche cruda, unas gotas de carmín vegetal (pueden suprimirse).

Procedimiento.—Pásense las fresas por el cedazo, vuélvanse a pasar por un trapo, retorciéndolo con fuerza hasta exprimir bien todo el jugo, y procédase en todo como para la receta anterior.

**Helado de albaricoque.**

Cantidades.—500 gr. de albaricoques muy maduros, 375 gr. de azúcar molido, un litro de nata de leche.

Procedimiento.—Quítense los huesos a los albaricoques y, sin pelarlos, pásense por el cedazo.

Mézclese con el azúcar y la nata; una vez derretido el azúcar, hágase helar como los anteriores.

**Helado al café.**

Cantidades.—250 gr. de azúcar molido, un litro de nata de leche cruda, 3 cucharadas de esencia de café.

Nota.—Para confeccionar la esencia de café necesítanse 125 gr. de café moka superior y medio vaso de agua.

Procedimiento.—Hágase derretir el azúcar en la nata y agréguense tres cucharadas de esencia de café.

Hágase helar como los anteriores.

**Helado al chocolate.**

CANTIDADES.—200 gr. de azúcar molido, 125 gr. de chocolate, un litro de nata de leche cruda.

PROCEDIMIENTO.—Derrítase el chocolate en un poco de leche, agréguense el azúcar y la nata, y una vez derretido el azúcar hágase helar como los anteriores.

**Helado de albaricoque a la piamontesa.**

Compónese de un helado y de una mermelada de albaricoque dispuestos por capas.

CANTIDADES.—Para el helado: $^1/_2$ litro de pulpa de albaricoque, $^1/_2$ litro de nata, 500 gr. de azúcar glas, zumo de limón.

Para las capas: 125 gr. de mermelada de albaricoque (fresca o en conserva).

PROCEDIMIENTO.—Quítense los huesos de los albaricoques, pásense en pasta fina, agréguese azúcar glas pasada por el tamiz, hágase derretir, añádase el zumo bien exprimido de un limón, déjese así por espacio de una hora, moviéndolo a menudo. Agréguese entonces la nata, mézclese y hágase helar en la heladora como lo hemos explicado en la *Nota explicativa* del comienzo del capítulo.

Una vez helado déjese en reposo por espacio de veinte minutos.

Sáquense las almendras de unos cuantos huesos, échense en agua hirviendo unos minutos, móndense, córtense en tiritas y agréguense éstas a la mermelada (si ésta es fresca se habrá hecho cociendo albaricoques deshuesados y cortados en pedazos con azúcar y algo de agua).

Una vez helado el preparado de albaricoque se hará lo siguiente: se dispondrá de un molde, enterrándolo en hielo muy picado y sal; al cabo de un cuarto de hora se pondrá una capa de helado en el molde; sobre ella, encima, mermelada y más helado, y así sucesivamente hasta llenar el molde, siendo la última capa de helado.

Apisónese bien para que no queden vacíos, tápese con un papel, póngase la tapa y ciérrese herméticamente el molde con un borde de mantequilla colocado en toda la vuelta del cierre.

Cúbrase hasta por encima con hielo y sal y déjese en esta forma por espacio de unos tres cuartos de hora.

**Cremas heladas.**

Receta-tipo.

Preparados exquisitos de chantilly, muy fáciles de confeccionar; préstanse a muchas combinaciones.

CANTIDADES (para 8 personas).—500 gr. de crema chantilly, 250 gr. de mermelada muy espesa, jarabe de fruta, un licor, hielo para helarlo, sal gruesa.

PROCEDIMIENTO.—La mermelada ha de ser muy espesa, lo mismo fresca que de conserva. Se escogerá la que más guste; por ejemplo, la de manzana, y el jarabe de fruta de grosella o de frambuesa, siendo el licor kirsch o anisete.

Bátase la nata como viene explicado en *Crema chantilly*. Mézclese con



la mermelada, moviendo despacio con la espátula, y viértase en un molde liso untado antes con aceite de almendras dulces (después de untado se le da vuelta para que escurra el aceite sobrante).

Tápese herméticamente el molde, interponiendo entre la parte superior y la tapa una servilleta para que ésta ajuste más, y entiérrese por espacio de tres horas en hielo y sal.

Para servirla vuélquese en un frutero, rodéese la base del cuajado con jarabe de fruta (mírese *Jarabes de frutas*).

Podrá cambiarse la mermelada por un puré de castañas o unas natillas muy espesas con praliné de avellanas o almendras o un puré de fresas frescas (añadiéndoles azúcar glas, etc., etc.).

## Biscuits-glacés

Quesos helados.

Compónense *siempre* de una crema chantilly y de cualquier otro componente.

No se hielan en la heladora, sino que se vierten en un molde y éste se entierra en hielo y sal por espacio de dos o tres horas.

Son los más selectos.

Los biscuits-glacés se hacen generalmente en cajas de hojalata cuadradas o alargadas.

**Biscuit glacé a la vainilla.**

CANTIDADES (para 8 personas).—175 gr. de azúcar cortadillo, 300 gr. de nata cruda (crema), 7 yemas de huevo, $^1/_4$ litro de agua, $^1/_2$ vara de vainilla.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en una cacerolita el azúcar, la vainilla y el agua y hágase hervir durante cinco o seis minutos.

En un cazo, que no sea de aluminio, échense las yemas, añádase poco a poco el jarabe, mézclese bien y pásese por un tamiz; a continuación vuélvase a poner la crema en el cazo y éste al baño de maría al fuego y bátase como para un bizcocho, batiendo vigorosamente con el batidor hasta formar una masa esponjosa, *pero sin que llegue a hervir*. Entonces se retira del fuego, se coloca el cazo en un baño de agua *fría* y se sigue batiendo hasta que esté frío y haya aumentado de volumen. Resérvese.

La nata se ha de montar como chantilly; es decir, que después de batida tendrá la apariencia de unas claras batidas a punto de nieve. Para esto se pone en un recipiente y éste se introduce en otro mayor que contiene hielo picado (con hielo sube más la nata) y se bate ésta con un batidor de alambre exactamente como si fuera clara de huevo (no hay que batirlo más que lo debido, pues si se batiera más se convertiría en mantequilla). En cuanto esté trabado se le añaden 50 gr. de azúcar glas (lustre) y se procede a mezclarlo con la crema de huevo, dando vueltas muy despacio con una espátula grande. (No se puede revolver, pues baja.) Seguidamente se llena el molde y se tapa soldando la abertura con manteca. Se entierra entre hielo *muy picado* y sal por espacio de dos horas (véase la *Nota explicativa* que encabeza este capítulo).

NOTA.—Muchos cocineros opinan que se añadan al biscuit-glacé unas claras de huevo batidas a punto de nieve para que resulte más ligero. Cuando así se haga se baten las claras (para estas cantidades pónganse tres) a punto de nieve, aña-

diéndoles durante el batido unos puñaditos de azúcar molido (del corriente) y se mezclan con la nata; luego se mezcla todo con la crema como lo hemos explicado antes.

**Queso helado de fresa** *(Biscuit glacé).*

CANTIDADES.—200 gr. de azúcar, 250 gr. de fresas, 7 yemas de huevo, un decilitro de vino blanco superior, 2 decilitros de agua, $^1/_4$ de litro de nata chantilly, un poco de corteza de limón rallada.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse las siete yemas y el azúcar en un cazo de confitería y bátanse por espacio de seis minutos. Añádanse el vino y agua y un poco de corteza de limón rallada, arrímese a la lumbre y hágase cocer dándole vueltas con la cuchara hasta que hierva fuerte.

Retírese del fuego y sumérjase el cazo en agua fría; bátase con las varillas hasta que el preparado se enfríe y se ponga *muy espumoso.* Para abreviar cámbiesele el agua varias veces durante el batido.

Pásense las fresas por el cedazo, apretando fuerte con la seta de madera.

Bátase la nata hasta ponerla de la consistencia de unas claras batidas. (Mírese la receta de la *Crema chantilly.*)

Mézclense el puré de fresas y el preparado de huevos, echando el puré a cucharadas y moviéndolo con suavidad. En seguida agréguese la nata batida, moviéndola despacio con la espátula, y sin pérdida de tiempo viértase en el molde; el helado ha de llenarlo hasta el mismo borde para que no se derrumbe al desenmoldarlo.

Fórrese el molde con papel blanco flexible, ligeramente untado con mantequilla, para que se pegue perfectamente al molde.

Este se ha de enterrar en hielo y sal unos veinticinco minutos antes de echarle el preparado para que esté muy frío y hiele antes el helado; si no, se necesitará más tiempo y más hielo.

Una vez bien lleno el molde se cubre con un papel y se tapa; el papel es para que ajuste más la tapa e impida que se salga el helado.

NOTA.—Cuantos cuidados se tomen para impedir que entre agua en el molde serán pocos; para mayor seguridad tápese la rendija del cierre del molde con mantequilla, cortando el papel que sobresale.

Cúbrase con más hielo y sal hasta por encima de la tapa, póngase encima un paño mojado en agua fría y déjese al fresco.

Este helado necesita cuando menos dos horas para helarse. Cerciórese; si lo está, destápese, y si no lo está, vuélvase a tapar; escúrrase el agua del cubo, vuélvase a poner más hielo y sal y déjese por espacio de otra hora.

Cuando se vaya a servir lávese el molde con agua para que no le quede sal, séquese perfectamente, pásese un cuchillo entre el papel y el molde y vuélquese en un frutero cubierto con una servilletita.

**Queso helado al chocolate** *(Biscuit glacé).*

CANTIDADES (para unas 6 personas).—125 gr. de chocolate superior, 125 gr. de azúcar molido, 50 gr. de azúcar glas, $^1/_2$ litro de nata (chantilly), $^1/_2$ cucharadita de azúcar avainillado, 3 ó 4 kg. de hielo, 500 ó 600 gr. de sal gruesa.

NOTA.—Necesítase un molde liso de un litro de cabida y con tapa.



PROCEDIMIENTO.—Póngase en un perolito un decilitro y medio de agua, hágase hervir, añádase el chocolate cortado en pedacitos, tápese y déjese que el chocolate vaya derritiéndose por espacio de diez minutos; *no ha de hervir.* Muévase entonces con una cuchara hasta ponerlo fino.

Con 125 gr. de azúcar y un decilitro de agua hágase almíbar, retirándolo de la lumbre cuando hierve; añádase al chocolate, cuidando de moverlo para que no se formen grumos. Hágasele enfriar, pues ha de estar frío para mezclarlo con la nata (para ello métase en agua muy fría).

Póngase la nata en un barreño (lebrillo), y éste metido en otra vasija de agua fría; añádase la mitad del azúcar glas y bátase hasta ponerla espumosa, añadiendo entonces el resto del azúcar y el azúcar avainillado (mírese la receta de la *Crema chantilly*).

Añádase al preparado de chocolate, primero, la cuarta parte de la nata batida, dándole vueltas despacio con el batidor; añádase el resto, mézclese igualmente con delicadeza y viértase en seguida en el molde.

Hágase en todo como en la receta del *Queso helado de fresa.*

## Helados arlequines

Llámanse así dos helados distintos que se unen y se sirven a la vez, combinando, por ejemplo, un helado de mantecado con otro de fresas, o pistachos y chocolate, o fresas y melocotón, etc., etc.

Estos helados no ofrecen dificultad alguna para hacerlos, siendo necesario únicamente operar con calma y disponer de mucho hielo.

Se confecciona primero el de mantecado (al menos de disponer de dos heladoras); una vez está bien helado se coge un molde de los llamados de bomba, se corta un cartón a la medida del molde y se le coloca derecho justo en medio (el cartón se cortará de modo que ajuste bien).

El molde se entierra entonces en hielo picado y sal y, al cabo de diez minutos, se llena *sólo por un lado* con el helado de mantecado.

Se limpia entonces la sorbetera, se pone en ella el segundo helado (el de fresas, chocolate, pistachos, etc.) y se hace helar, y una vez bien duro se llena con ello la otra mitad del molde, apisonándolo bien para que no queden huecos. Se retira entonces el cartón que separaba los dos helados (en caso de que no se desprenda pásese un cuchillo, mojado en agua tibia, entre él y el helado).

Se coloca encima una hoja de papel y se tapa (la hoja de papel se pone para que la tapa ajuste bien y no corra peligro de salarse el helado), y si es necesario cúbrase el cierre con un poco de mantequilla, pues para que no le entre agua salada todas las precauciones son pocas. Cúbrase enteramente con hielo picado y sal (hasta por encima de la tapa) y téngase una hora así.

Cuídese antes de sacar el helado de lavar y secar bien el molde (siempre por temor al agua salada).

Para sacarlo del molde métase unos segundos en agua tibia y vuélquese en un frutero o plato de cristal cubierto con una servilleta.

## Quesos helados (Bombes glacées)

Los quesos helados son unos helados compuestos, es decir, que dentro de un helado va otro distinto; por ejemplo: una crema chantilly con frutas confitadas envuelta en una crema al chocolate.

Estos helados no ofrecen dificultad alguna, requiriendo tan sólo mucho hielo y tomar ciertas precauciones.

Una vez hechas y heladas las cremas se principia por enterrar el molde en hielo *muy picado* y sal gorda, y se deja así por espacio de quince minutos. Después, *sin sacar el molde* del hielo, se le camisa con el helado de cobertura; para esto se cogen porciones de dicho helado en la sorbetera y se va poniendo en el molde con la espátula, cuidando de dejar un hueco u oquedad en el centro, el cual se llena con la segunda crema.

Se coloca encima una hoja de papel y se tapa; la abertura se suelda con manteca (estas precauciones son necesarias para que no entre sal). Se cubre el molde enteramente con una gruesa capa de hielo picado y sal y se deja así por espacio de dos horas.

Cuídese antes de sacar el helado de lavar y secar bien el molde (siempre por temor al agua salada). (Véase la *Nota explicativa* al comienzo del capítulo.)

**Queso helado moscovita** *(Bombe glacée moscovita).*

Un helado de melocotón envuelto en otro de fresa.

CANTIDADES (para 10 ó 12 personas).—Para el helado de fresa: 375 gr. de fresas, 300 gr. de azúcar glas, un limón y 2 decilitros de agua.

Para el helado de melocotón: 200 gr. de pulpa de melocotón, seis yemas de huevo, 115 gr. de azúcar, 75 gr. de azúcar glas, 20 gr. de azúcar avainillado, 4 decilitros de nata sin batir, un decilitro de agua, unas cuantas cerezas confitadas, un poco de kirsch o de marrasquino.

PROCEDIMIENTO.— Pásense las fresas por un tamiz; mézclese lo pasado con dos decilitros de agua, 300 gr. de azúcar y el jugo del limón; cuando se haya derretido el azúcar (tarda mucho en derretirse) compruébese con el pesajarabes si pesa los 18 grados necesarios; como ha de marcar *necesariamente* 18 grados, si sobrepasara de ellos añádase más agua, y si marca menos, más azúcar.

NOTA.—Como esta comprobación se ha de hacer cuando el azúcar esté derretido perfectamente, y éste tarda horas en hacerlo, corriendo prisa hágase un jarabe con el azúcar y el agua, y *bien frío* únase con el puré de fresas, haciendo siempre la comprobación de los grados, pues han de marcar *e actamente* 18 grados en el pesajarabes. Los helados de fruta hechos en crudo son más exquisitos, pero se han de preparar con varias horas de antelación a fin de que se derrita el azúcar.

Móndense los melocotones, que han de estar *muy maduros*, y pásense por un tamiz hasta obtener los 200 gr. de pulpa necesarios.

Con 115 gr. de azúcar y un decilitro escaso de agua háganse un decilitro y medio de almíbar a 32 grados (mírese *Almíbar*).

Bátanse seis yemas de huevos muy frescos; agrégueseles el almíbar *hirviendo*, batiendo a la vez con mucho brío. Se ha de batir por espacio de mucho tiempo hasta obtener una crema muy *espesa y esponjosa y perfectamente fría.*

Bátase también la nata, y una vez levantada añádanse 75 gr. de azúcar glas y el azúcar avainillado, ambos pasados antes por un tamiz (mírese nota *Chantilly*).

Hágase la unión del preparado de yemas con la pulpa de melocotón y, por último, de la nata batida.



El preparado de fresa se helará en la sorbetera; luego se tapizará con él las paredes de un molde (de los de queso helado): el hueco central se rellenará con el preparado de melocotón, al que se adicionarán las cerezas confitadas, previamente partidas en dos y puestas a macerar con kirsch o marrasquino (pueden suprimirse); llénese bien para que no queden huecos en el helado.

Tápese y entiérrese en hielo muy picado y sal gruesa, como lo tenemos explicado.

**Queso helado Ceilán** *(Bombe glacée Ceylan).*

Helado compuesto de una crema helada al kirsch envuelta en otra crema al café.

CANTIDADES —Para la crema al café: 150 gr. de azúcar, 50 gr. de café tostado, 4 yemas de huevo, $1/_4$ de litro de leche, $1/_4$ de litro de nata sin batir.

Para la crema al kirsch: 60 gr. de almíbar en punto de hebra, 5 yemas de huevo, $1/_4$ de litro de nata sin batir y una copita de kirsch.

PROCEDIMIENTO —La crema al café: Pónganse a cocer en una cacerolita un cuarto de litro de leche y otro de nata cruda (sin batir); cuando rompa el hervor adiciónese el café tostado y partido a trozos (para esto se le machaca ligeramente); tápese y déjese en infusión durante treinta minutos *retirado del fuego.*

Pásese entonces por una estameña; póngase lo pasado al fuego y, cuando rompa el hervor, mézclese con las yemas y el azúcar, que se tendrán bien batidas en una vasija. Vuélvase a ponerlo al fuego, y cuando empañe la cuchara, sin que llegue a hervir, pásese por un tamiz; coloréese con unas gotas de esencia de café o con caramelo quemado, y hágase helar según costumbre.

Prepárese también el segundo helado. Para esto hágase un almíbar a punto de hebra. Pónganse cinco yemas en una vasija; bátanse un poco; dilúyanse con el almíbar hirviendo (cuidando de que no se corten las yemas), y a continuación trasládese esta vasija a un sitio fresco y trabájese y bátase el conjunto hasta ponerlo bien espeso y esponjoso. Conseguido esto, agréguese el kirsch y, por último, la nata batida (mírese *Crema chantilly*).

*Moldeado del helado.*—Con el helado de café se camisa un molde, dejando un hueco en el centro, el cual se rellena con el preparado de chantilly, y se entierra el molde en hielo picado y sal por espacio de dos o tres horas.

**Queso helado Havanés** *(Bombe glacée Havanaise).*

Compónese de una crema helada de nueces y un helado al café.

CANTIDADES.—Para el helado de nueces: 150 gr. de azúcar molido, 50 gramos de nueces peladas, 4 yemas de huevo, $1/_2$ litro de leche, una copita de licor (kirsch).

PROCEDIMIENTO.—Prepárese una crema al café, como lo he explicado para el *Queso helado Ceilán;* resérvese. Prepárese el helado de nueces. Machàquense al mortero las nueces previamente desprovistas de las cáscaras y la piel, y para que no hagan aceite adiciónese la copita de licor.

Mézclense y bátanse las yemas y el azúcar hasta que se ponga descolorido; deslíase con leche hirviendo, cuézase hasta ponerlo en buen punto y pásese por el chino; a continuación agréguense las nueces machacadas. Déjese enfriar y, una vez frío, hágase helar en la sorbetera, según costumbre.

Con este preparado camísese un molde, rellénese el centro con la crema de café, introduciendo en ésta unos trozos de nueces confitadas. Póngase a helar enterrado en hielo picado y sal por espacio de dos horas.

Cuando se vaya a servir espolvoréese ligeramente con azúcar glas avainillado.

Otras maneras de quesos helados.—Cabe toda clase de combinaciones; por ejemplo: el helado de cobertura será de chocolate, y el del centro, de vainilla, o de pistachos, o una crema chantilly con un picadillo de frutas confitadas; la envoltura, de mantecado, y el centro, de chocolate o de fresas, etc., etc., o un helado al café y en el centro otro de piña, etc.

### Horchata de chufas valenciana.

Cantidades.—200 gr. de chufas de Valencia, un litro de agua, 275 gr. de azúcar molido.

Procedimiento.—Lávense las chufas en varias aguas y pónganse a remojar por espacio de doce horas.

Vuélvanse a lavar y escúrranse bien.

Macháquense en un mortero o pásense por la máquina de moler.

Añádase el agua, mézclese bien y pásese por el colador chino. Añádase entonces el azúcar.

Cuando se haya disuelto el azúcar vuélvase a colar y póngase a helar en la sorbetera.

### Sorbetes al champagne.

Estos sorbetes se sirven en las comidas de etiqueta antes del asado.

Cantidades (para 15 personas).—Para el jarabe: 225 gr. de azúcar molido, $^1/_2$ litro de agua, 3 limones.

Para el merengue: 80 gr. de azúcar, un decilitro de agua, 2 claras de huevo, $^1/_2$ botella de champagne.

Necesítase para estas cantidades una sorbetera de unos 4 litros de cabida.

Procedimiento.—Derrítanse *en frío* los 225 gr. de azúcar con el medio litro de agua.

Una vez derretido el azúcar añádase el zumo de los tres limones.

Gradúese en el pesajarabes, debiendo marcar de 13 a 14 grados.

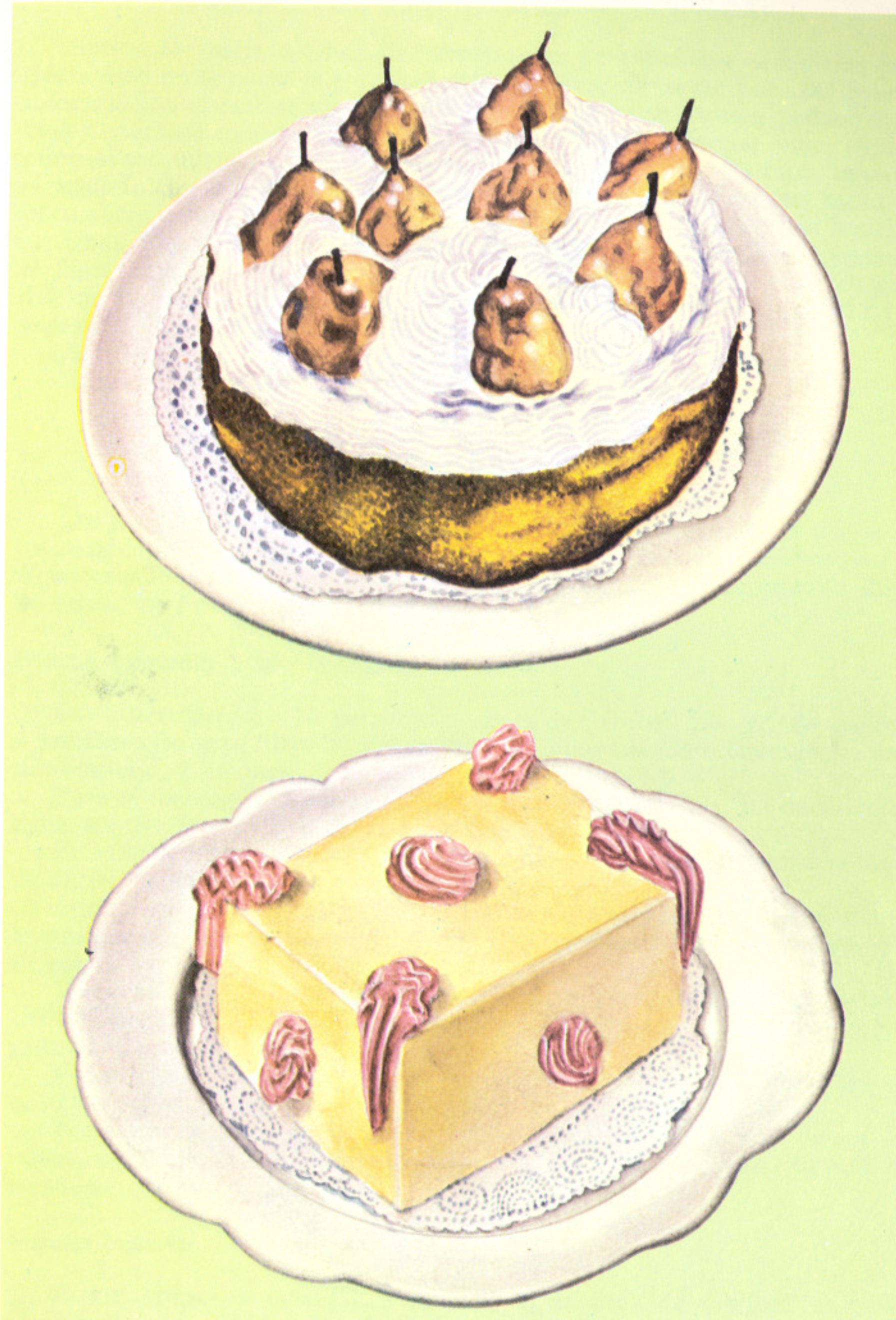
(Mírese el modo de graduar en *Pesajarabes*.)

Prepárese la sorbetera. Después de colocar la vasija que ha de contener el helado llénese de hielo y sal el cubo de la sorbetera a razón de 250 gr. de sal gruesa por cada medio kilogramo de hielo (esto es para que se hiele pronto).

(Mírese para más detalles la *Nota explicativa* de los *Helados*.)

Una vez bien cuajado el helado se le añade el merengue. Prepárese éste haciendo un almíbar a punto de goma dura con los 80 gr. de azúcar y el decilitro de agua, agregándolo a las claras batidas en nieve (mírese, si es necesario, la receta del *Almíbar*).

Bátase el merengue hasta que se haya enfriado.



1. Peras a la Polaca. — 2. Queso helado a la vainilla y fresa

Abrase la vasija del helado (tómense las precauciones necesarias para que a éste no le entre sal), retírense las paletas, cójase un poco del helado, mézclese con el merengue (para enfriarle y que no se formen pedacitos de hielo), viértase en seguida el merengue en la vasija, mézclese bien, tápese, póngase más hielo y sal en la heladora (hasta por encima de la tapa, tapando el agujero de éste con un corcho que ajuste bien) y déjese así hasta un poco antes de enviarlo a la mesa (no conviene tenerlo más de una hora).

Unos diez minutos antes de servir los sorbetes agréguese al preparado el champagne, que ha de ser seco y de superior calidad; mézclese bien para que no se formen grumos y quede bien espumoso. Pruébese por si fuera necesario añadirle más zumo de limón.

Al cabo de los diez minutos sírvase en copas de vino del Rhin.

Antes se enfriarán éstas vertiéndoles agua helada.

## Ponches

Los ponches son bebidas a propósito para bailes y reuniones y que en los banquetes se sirven después de lo asado. Los denominados *Ponche a la Romana* y *Ponche Imperial* son los más exquisitos. Se sirven en unos vasos de cristal de forma especial.

**Ponche (sorbete) a la romana.**

Cantidades (para 15 personas).—Para el jarabe: 250 gr. de azúcar, 4 decilitros de agua filtrada, 2 decilitros de vino blanco o champagne dry, una naranja, 2 limones.

Para el merengue: 2 claras de huevo, 100 gr. de azúcar, un decilitro de agua, un decilitro de ron añejo, hielo y sal para helarlo.

Procedimiento.—En una ensaladera póngase a derretir, con una hora de anticipación, el azúcar y el agua.

Agréguese el zumo bien exprimido de la naranja y los limones; pónganse también tiras de corteza, cuidando de no coger nada de blanco. Tápese y déjese en infusión una hora.

Mientras tanto, confecciónese el merengue; hágase con los 100 gr. de azúcar y el decilitro de agua almíbar; bátanse las claras a punto de nieve; agréguese a éstas el almíbar.

Fíltrese la infusión por un trapo y póngase a helar; cuando está helado se agrega el merengue y se deja a helar otra vez.

Dos minutos antes de servir se añade el ron al helado y se llenan los vasos, cuidando de que el helado sobresalga fuera del vaso. Sírvase en seguida.

**Ponche imperial.**

Cantidades.—2 naranjas, 2 limones, $^3/_4$ de litro de almíbar de piña, $^1/_2$ litro de agua, $^1/_2$ botella de champagne, 4 claras de huevo, raspaduras de corteza de limón y naranja.

Procedimiento.—Confecciónese primero el almíbar de piña; pónganse en infusión trocitos de piña bien machacados con tres cuartos de litro de almíbar a 30 grados. Al cabo de una hora se filtra este almíbar y se gra-

dúa: ha de marcar 28 grados; si marcara menos habría que hervirlo hasta obtener dicha graduación, y si marcara más, añadirle agua hasta rebajarlo.

En una vasija se pondrá dicho almíbar, agregándole el jugo de las naranjas y los limones, así como las raspaduras de sus respectivas cortezas y medio litro de agua, y se dejará en infusión durante dos horas

Terminado este tiempo se filtra todo a través de un lienzo mojado y se hace helar en la heladora mecánica como es costumbre.

Cuando se haya cuajado adiciónense las claras batidas a punto de nieve y el champagne; remuévase bien, vuélvase a tapar la sorbetera, désele unas vueltas más para que se hiele bien y sírvase en copas de cristal.

## Frutas heladas

Postres muy decorativos y muy fáciles de confeccionar.

Compónense siempre de frutas crudas o cocidas y de un helado.

Estos preparados se prestan a infinitas combinaciones. Basta con variar el helado a las frutas.

Sírvase en una gran compotera sin tapa o en copas de champagne.

### Coupes-Jacques.

Compónese de una macedonia de frutas, aumentada con un helado igualmente de fruta, sírvese en copas de champagne.

Es un helado lucido y fácil de confeccionar.

CANTIDADES (para 16 copas).—250 gr. de fresas, 250 gr. de cerezas o grosellas, 250 gr. de uvas blancas, 500 gr. de piña fresca o de conserva, 2 albaricoques, 2 melocotones, 2 plátanos, 2 naranjas, 2 copas de kirsch o champagne.

Para el helado: 250 gr. de azúcar molido, $^1/_2$ litro escaso de vino blanco, 2 decilitros de jugo de piña, 2 limones (zumo), 2 naranjas (zumo).

NOTA.—Pueden cambiarse las frutas (menos las fresas) que no convengan: peras en lugar de albaricoques; ciruelas en vez de grosellas, etc.

PROCEDIMIENTO.— Desgránense las uvas, las grosellas, las fresas, etc.

Córtese la piña en dados, no aprovechando más que los más tiernos; el resto se pasará por tamiz para exprimirle el jugo.

Pélense las naranjas y límpiense de pellejitos los gajos.

Córtense los melocotones, peras, etc., en pedacitos.

Pónganse todas las frutas en un plato hondo, viértase sobre ellas el kirsch o el champagne y téngase en infusión al fresco por espacio de dos horas.

Mientras tanto prepárese el helado. Póngase para ello a derretir el azúcar con el vino. Una vez derretido, añádase en frío el jugo de la piña, el zumo de limón y el de naranja, mézclese bien y gradúese con el pesajarabes, debiendo marcar de 17 a 18 grados. Si marcase más se le añadirá más vino (o agua), y si marcara menos, azúcar.

Póngase a helar este preparado en la heladora con hielo picado y sal gruesa en la proporción de 100 gr. de sal por cada kilogramo de hielo.

En el momento de enviarlo a la mesa llénense de frutas las copas, cúbranse con el helado y colóquense unas frutas encima.

El helado de piña puede substituirse por un helado de limón confeccionado con cuatro decilitros largos de vino o de agua, el zumo de seis limones y 250 gr. de azúcar.



### Otra manera de Coupes-Jacques.

Substituyendo el helado de piña por un helado mantecado a la vainilla.

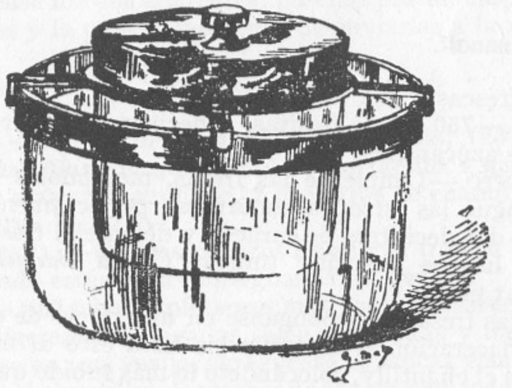
### Copas regias.

PROCEDIMIENTO.—Exactamente igual que los *Coupes-Jacques*, substituyendo el helado de piña por un helado de limón confeccionado con cuatro decilitros largos de vino blanco o de agua, el jugo de seis limones, una copa de kirsch y 250 gr. de azúcar.

### Coupes Belle-Aurore.

Una crema o natillas adicionada de avellanas tostadas y marrons glacés servida con una crema chantilly y cubiertas con azúcar hilado.

CANTIDADES (para 6 copas).—$^3/_4$ de litro de leche, 300 gr. de nata (chan-



Frutero doble para presentar un conjunto de frutas heladas

tilly), 200 gr. de azúcar, 100 gr. de avellanas tostadas, 400 gr. de marrons glacés, 50 gr. de azúcar glas (lustre), 6 huevos.

Para el azúcar hilado: 100 gr. de azúcar, 4 cucharadas de agua, unas gotas de limón.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un cazo las yemas de huevo, las avellanas molidas y 200 gr. de azúcar; mézclese todo y añádase la leche, previamente hervida; arrímese a la lumbre, cuézase, revolviéndola con una espátula de madera hasta obtener una crema espesa, cuidando de que no rompa el hervor; déjese perfectamente enfriar, y una vez fría pásese la crema por un colador y hágase helar en la heladora mecánica hasta que resulte un helado bien duro; añádanse entonces los marrons glacés partidos a trocitos.

Con 100 gr. de azúcar, cuatro cucharadas de agua y unas gotas de limón confecciónese un azúcar hilado (véase *Azúcar hilado*).

Con la nata y el azúcar confecciónese una crema chantilly (véase *Crema chantilly*). Cuando se vaya a servir llénense de helado las seis copas de cham-

pagne; en el centro póngase la nata formando una pirámide, sirviéndose para dicho fin de una manga con boquilla rizada, y cúbrase con azúcar hilado. Sírvase en seguida.

**Coupes champagne.**

Para este cocktail, que resulta exquisito, no precisa que el champagne sea de gran marca, pero ha de servirse muy frío.

CANTIDADES.—Un melón (muy maduro), 1/2 botella de champagne, un decilitro de cointreau, 100 gr. de azúcar glas, hielo para helarlo.

PROCEDIMIENTO.—Quítese al melón la corteza, pepitas, etc.; córtese todo él en pedacitos cuadrados, pónganse éstos con los demás ingredientes en un barreño hondo, entiérrese éste en hielo picado y déjese en esta forma por espacio de dos horas; *no se le pone sal.*

Ténganse dispuestas las copas, repártanse entre ellas los cuadraditos de melón; han de llenarse mucho. Pásese el jugo, viértase en las copas, colóquese en cada una de ellas una cereza y sírvase en seguida. Se darán cucharillas para tomarlo.

**Fresas a la Romanoff.**

(Con fresas frescas o con fresas de conserva.)

CANTIDADES.—750 gr. de fresitas, 2 decilitros de curaçao, 1/2 litro de nata, 100 gr. de azúcar glas.

PROCEDIMIENTO.—Límpiense las fresas, mojándolas lo menos que se pueda, pues el agua las estropea; escúrranse perfectamente. Pónganse en maceración con dos decilitros de curaçao y déjense al fresco.

Con la nata hágase chantilly (mírese *Crema chantilly*), agregándole 100 gr. de azúcar glas.

Escúrranse las fresas y dispónganse en un frutero de cristal; agréguese el caldo de la maceración al chantilly (se hará esto al último momento); cúbrase todo con el chantilly, colocándolo lo más subido que se pueda; adórnese con fresas grandes y sírvase en seguida.

NOTA.—Podrá substituirse el chantilly por merengue, en cuyo caso se deja el licor en las fresas. (Mírese la receta del *Merengue.*)

**Fresas a la Demidoff.**

Compónese de fresas maceradas con licor, cubiertas con un helado a la vainilla.

CANTIDADES —500 gr. de fresas, 150 gr. de azúcar glas, 2 copas de vino de Oporto, 2 copas de curaçao seco.

PROCEDIMIENTO.—Póngase todo en un frutero de metal blanco y colóquese entre hielo durante tres cuartos de hora.

Al momento de servir se cubre con helado de mantecado a la vainilla.

**Fresas a la americana.**

Confección muy rápida.

CANTIDADES (para 8 personas).—700 gr. de piña de conserva, 500 gramos (peso neto) de fresas, 150 gr. de azúcar, un decilitro de agua, 1 1/2 decilitros de kirsch, una cucharada de azúcar molido, 3 ó 4 pedazos de azúcar, una naranja de corteza gruesa.



PROCEDIMIENTO.—Con los 150 gr. de azúcar y el decilitro de agua confecciónese almíbar, retirándolo del fuego después de dos minutos de hervor.

Córtese la piña, sacando primero ocho rodajas de medio centímetro de espesor; quítese la parte dura del centro, así como los bordes; el resto de la piña córtese en pedacitos cuadrados.

Dispónganse las rodajas de piña en un plato hondo, rocíense con almíbar, añádanse dos cucharadas de kirsch y déjense en infusión al fresco.

La corteza de la naranja se frotará con los pedazos de azúcar hasta dejarlos bien impregnados de zumo; aplástense luego.

Lávense las frutas, escúrranse, échense en una ensaladera, agregándoles una cucharada de azúcar, los cuadraditos de piña, el azúcar aromatizado con naranja y el resto del kirsch. Déjese en reposo al fresco durante media hora, teniendo la precaución de sacudirlas de vez en cuando para que se impregnen bien del jugo.

Córtense las ocho rodajas por la mitad, dispónganse en un frutero, montándolas una sobre otra, y en el hueco de en medio échese lo demás bien escurrido. Júntense los dos almíbares, pásense por un trapo fino y rocíense con ello las fresas y la piña al momento de enviarlas a la mesa.

**Fresas a la oriental.**

CANTIDADES.—750 gr. de fresas, 125 gr. de piña, 125 gr. de pistachos, 225 gr. de azúcar glas, 30 gr. de azúcar cortadillo, 4 naranjas, un limón, 2 cucharadas de azúcar avainillado, 2 decilitros de champagne, 2 decilitros de nata (chantilly), hielo.

PROCEDIMIENTO. — Con los pedazos de azúcar frótese la corteza de las naranjas, y cuando estén bien impregnadas resérvense.

Móndense los pistachos y píquense muy finos. Resérvense.

Las fresas, ligeramente lavadas, bien escurridas y desprovistas de los rabos, colóquense en una vasija, agréguense el azúcar glas (reservando tres cucharadas para el chantilly), los trozos de azúcar bien machacados, el champagne, el zumo de cuatro naranjas y un limón; remuévase bien (con cuidado para no estropear las fresas) y póngase en hielo para enfriarlo. A continuación córtese la piña en trocitos cuadrados y agréguense a las fresas.

Bátase la nata como para chantilly (véase *Crema chantilly*), añádase a esta crema tres cucharadas de azúcar glas y el azúcar avainillado.

*Aderezo del postre.*— Colóquense en un cacharro de cristal las fresas con su salsa, cúbranse con el chantilly colocándolo en pirámide, adórnese incrustando unas fresas en la crema y espolvoreando con los pistachos picados (las fresas podrán colocarse en hileras, alternándolas con los pistachos, formando rayas blancas, verdes y encarnadas). Téngase en la nevera hasta el momento de servirlo (no disponiendo de nevera póngase en hielo).

**Melocotones a la melba.**

Compónese de un helado a la vainilla y de una compota de melocotones enteros recubiertos con un puré de fresas o de frambuesas.

Cada componente prepárese por separado y con anticipación, montándolo en el momento de enviarlo a la mesa.

Sírvase en un frutero hondo de cristal, rodeándolo con hielo muy picado.

CANTIDADES (para 10 personas).—10 melocotones muy maduros.

Para el almíbar de la compota: 500 gr. de azúcar, $^3/_4$ de litro de agua, un palo de vainilla.

Para el helado: $^1/_2$ litro de leche, 180 gr. de azúcar, 6 yemas de huevo, $^1/_2$ palo de vainilla, 7 kilos de hielo, 2 kilos de sal gruesa, 125 gr. de sal nitro.

Para el preparado de fresas o de frambuesas: 500 gr. de fresas o frambuesas, 2 ó 3 cucharadas de azúcar glas.

PROCEDIMIENTO. — Confecciónese la crema; para ello hágase hervir la leche, retírese ésta de la lumbre, añádase la vainilla, téngase en fusión, tapada, durante veinte minutos.

Pónganse en un barreñito seis yemas de huevo y el azúcar, bátanse hasta que blanqueen y esponjen, añádase la leche, póngase a cocer a baño de maría, dándole vueltas con la cuchara, y *antes de que hierva* retírese del fuego, pásese por el chino y déjese al fresco (de vez en cuando muévase la crema con una cuchara para que no se le forme tela).

Una hora antes de servir póngase la crema a helar en la sorbetera; cuando ha cuajado, retírense las paletas de la vasija, apisónese el helado con una cuchara, vuélvase a tapar, colocando un corcho que ajuste bien en el agujero de la tapa, y vuélvase a poner más hielo y sal (hasta por encima de la tapa).

Cuídese mucho de que el helado no se sale.

La compota de melocotones ha de estar completamente fría; confecciónese, por tanto, cuatro o cinco horas antes; para ello hágase almíbar con 500 gr. de azúcar y tres cuartos de litro de agua, agregándole al final la vainilla.

Pélense los melocotones (se pelan fácilmente teniéndolos unos minutos en agua hirviendo); una vez pelados pónganse en almíbar por espacio de un cuarto de hora o algo menos (los melocotones han de conservarse enteros y váyanse trasladándolos a medida en un plato.)

(Han de cocer holgados y bien cubiertos de almíbar; si es necesario háganse cocer en varias veces.)

Una vez puestos en un plato hondo cúbranse con el almíbar sobrante y déjense enfriar.

Pásense las fresas o frambuesas por tamiz fino, recójase lo pasado en una taza y téngase en sitio fresco. Diez minutos antes de servir se le añade el azúcar glas y unas gotas de carmín vegetal.

Póngase el helado en un frutero hondo y ancho, colóquense encima los melocotones *bien escurridos*, cúbrase todo con el preparado de fresas o de melocotones. Sírvase en seguida.

**Melocotones a lo Cardenal** *(Pêches Cardinal)*.

Melocotones confitados y cubiertos con un puré de fresas.

CANTIDADES (para 8 personas).—12 melocotones medianos bien maduros y de tamaño parecido, $^1/_2$ litro de almíbar a 20 grados, 500 gr. de fresas bien maduras, 200 gr. de azúcar glas (lustre), 1 vara de vainilla, 30 almendras, 2 cucharadas de kirsch, unas gotas de limón, 2 kilos de hielo.

Tiempo necesario: Media hora para prepararlo, tres horas para enfriarlo (disponiendo de una nevera se abrevia mucho).



PROCEDIMIENTO.—Con 275 gr. de azúcar y tres decilitros de agua confecciónese un almíbar a 20 grados (véase *Almíbar*); añádase la vara de vainilla. Resérvese.

Pélense los melocotones; para esto ténganse sumergidos en agua hirviendo durante uno o dos minutos.

Una vez pelados pónganse en el almíbar; como la cantidad de jarabe es poca, póngase a confitar tres o cuatro cada vez para que queden bien cubiertos (no creo necesite decir que se escogerá para ello un perolito estrecho y de bordes altos) y suba más el almíbar. Mientras esté confitándose el almíbar ha de estar bien caliente, pero sin que arranque el hervor, necesitando para estar en punto de siete a nueve minutos de cocción (ponche) según su madurez.

NOTA.—Algunos melocotones muy duros necesitan hasta diez o doce minutos de cocción; están en su punto cuando la pulpa se ha reblandecido, pero conservándose perfectamente enteros.

Escúrranse a medida con una espumadera y déjense en una ensaladera, en un sitio fresco, para que se enfríen.

Quítense los tallos de las fresas, lávense (*si es necesario*, pues desmerecen), escúrranse, pásense por un tamiz, apretando con la seta de madera; recójase bien todo lo pasado; adiciónese el azúcar glas, empleando para revolverlo una cuchara de *plata*. A continuación póngase en hielo y resérvese.

Las almendras pélense y córtense a tiritas.

*Presentación del postre*.—Añádase el kirsch al puré de fresas. Colóquense los melocotones en un timbal de plata o de metal (o en un frutero de cristal), cúbranse con el puré de fresas, distribúyanse por encima las almendras. Colóquese el frutero en una bandeja redonda, rodéese con nieve bien apisonada. Sírvase.

**Melocotones a la rusa.**

Postre muy decorativo. Compónese de melocotones en almíbar puestos sobre un fondo de frutas pasadas mezcladas con crema chantilly.

CANTIDADES (para unas 7 personas).—12 melocotones maduros, 325 gramos de azúcar en pedazos, 4 decilitros de agua, 200 gr. de fresitas, 75 gr. de frambuesas, 75 gr. de azúcar glas, 25 gr. de azúcar avainillado, 2 $^1/_2$ decilitros de nata (chantilly), 10 almendras, 25 gr. de pistachos, un palo de vainilla, 5 ó 6 gotas de carmín vegetal, 4 kilos de hielo.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse en un cazo cuatro decilitros de agua y 325 gramos de azúcar. Una vez derretido arrímese al fuego y hágase hervir por espacio de dos minutos, añádase el palo de vainilla, tápese, retírese del fuego y déjese en infusión unos minutos.

Pélense los melocotones, córtense por la mitad y, sin estropearlos, quíntenseles los huesos. Resérvense.

Hágase hervir de nuevo el almíbar, échense en él los medios melocotones, cuidando de que queden holgados y bien cubiertos de almíbar; ténganse así hasta que puedan ser atravesados fácilmente con un alfiler, pero cuidando de conservarlos enteros. Retírense entonces y vuélvase a poner a cocer otra remesa de medios melocotones, hasta concluir de cocerlos todos. Váyase colocándolos, después de bien escurridos, en un plato.

Hágase hervir el almíbar hasta que quede reducido a un decilitro y

medio. Viértanse unas gotas de carmín vegetal y hágase filtrar por un trapo. Resérvese en sitio fresco.

Pásense las fresas y frambuesas por tamiz fino, aplastándolas con la seta de madera. Resérvese lo pasado.

Escójanse los seis medios melocotones más estropeados y háganse pasar también por el cedazo.

Todo lo pasado se echa en un barreño (ráspese bien el tamiz con una cuchara para aprovecharlo todo) y se pone rodeado con hielo picado para enfriarlo.

Añádanse entonces azúcar glas y el azúcar avainillado; agréguese también más carmín vegetal, pues conviene que la crema chantilly tenga el color muy vivo.

Bátase la nata hasta ponerla espumosa (mírese la receta de la *Crema chantilly*), y en cuanto esté, mézclese con el preparado de las frutas, moviéndolo con la espátula. Viértase en un frutero hondo de cristal, dándole forma abombada. Póngase sobre una camada de hielo machacado, rodeándolo con pedazos de hielo. (No se sala.)

Pélense las almendras (que han de ser frescas) y córtense en tiritas. Escáldense los pistachos, pélense y píquense menudos.

Diez minutos antes de servir el postre deposítense los melocotones sobre el preparado de frutas y chantilly.

En el momento de llevarlo a la mesa rocíese con el almíbar y desparrámense los pistachos y almendras. Colóquese el frutero sobre una bandeja y rodéese con hielo picado. Sírvase.

**Albaricoques a la rusa.**

Confecciónanse exactamente igual como la receta de los *Melocotones a la rusa*.

**Melocotones al champagne.**

Cantidades.—8 melocotones muy crecidos, 500 gr. de fresitas, 500 gramos de azúcar (para el almíbar), 2 $^1/_2$ decilitros de agua (para el almíbar), una botella de champagne, una corteza de limón.

Procedimiento.—Pónganse en una cacerolita el agua y el azúcar; una vez derretido éste, arrímese a la lumbre y hágase hervir por espacio de dos o tres minutos. Retírese entonces de la lumbre, añádase la corteza de limón (solamente la superficie amarilla), tápese y déjese en infusión hasta que esté completamente frío.

Pártanse los melocotones por la mitad, deshuésense, pélense con cuidado y córtense en rajitas delgadas (los melocotones han de ser muy maduros, siendo los más a propósito para este preparado los llamados *pavías*).

Límpiense las fresitas, escurriéndolas bien (escójanse fresitas muy aromáticas).

Dispónganse en un frutero hondo de cristal las fresitas y las rajitas de melocotón en capas alternadas.

Mézclese el champagne y el almíbar y viértase la mezcla a las frutas.

Rodéese el frutero con hielo picado por espacio de *una hora*.

Tómase en copas de champagne.

Nota.—Confecciónanse lo mismo los albaricoques, la piña, etc.



**Peras Carmen.**

Una crema helada servida en una compotera o frutero de cristal, guarnecida de peras en compota y, a la vez, sirviendo en una dulcera una crema al chocolate caliente.

Cantidades (para 10 personas) —Para la compota: 6 peras muy hermosas, 250 gr. de azúcar, $^1/_2$ litro de agua, un palo de vainilla.

Para la crema: 350 gr. de azúcar, $^3/_4$ de litro de leche, $^1/_4$ de litro de nata de leche cruda, 7 yemas de huevo, 100 gr. de chocolate fino, $^1/_2$ varita de vainilla

Procedimiento.—Pélense las peras, pártanse por la mitad en el sentido de la largura y quíteseles las pepitas. En una cacerola póngase 250 gr. de azúcar, medio litro de agua y la vainilla y arrímese al fuego. Cuando rompa el hervor espúmese, pónganse las peras en este jarabe, y cuando de nuevo vuelve a arrancar el hervor tápese la cacerola y cuézanse a fuego *muy lento*, hasta que las peras estén bien blandas, vigilándolas al final para que se conserven bien enteritas. Conócese que están cocidas cuando se puedan atravesar fácilmente con una aguja larga; aproximadamente necesitarán de veinticinco a treinta minutos de cocción

Ya cocidas, retírense con precaución para no romperlas, déjense en una ensaladera, viértase por encima el jarabe que contenga la cacerola y déjense perfectamente enfriar.

*La crema.*—Con las yemas de huevo, la leche, el azúcar y la vainilla confecciónese una crema; ya hecha, añádase la nata cruda y mézclese bien. Háganse dos porciones de la crema. Una de las porciones mézclese con el chocolate previamente diluído al fuego con unas cucharadas de leche.

De esta forma obtendremos medio litro de crema a la vainilla y medio litro de crema al chocolate. La crema al chocolate se conservará al baño de maría con agua caliente (sin que hierva), y con la otra crema se confeccionará un helado bien congelado.

Una media hora antes de cuando se vaya a servir se escurrirán las peras y se meterán en la nevera, así como la compotera o frutero de cristal (no disponiendo de nevera se rodea con hielo picado la compotera y el recipiente que contenga las peras).

Al momento de servir se coloca el helado de vainilla en la compotera, dándole forma de domo; alrededor se colocan las peras; la parte ancha apoyada en el cristal; en el centro se ponen sea violetas confitadas, sea unas pastillitas de chocolate de su color o bien coloreadas (se adquieren en las confiterías), y se sirve en seguida, enviando en una dulcera la crema de chocolate caliente.

**Frutas heladas a la Orloff.**

Este postre se compone de frutas heladas cubiertas con una capa de helado de limón. Tiene la ventaja de que todo se prepara en crudo y con anticipación. Se sirve en un frutero hondo de cristal (sin peana). Damos las proporciones necesarias para unas 12 personas; pero si son demasiadas, se disminuyen en un tercio o en la mitad.

Cantidades.—Para las frutas: 6 melocotones muy maduros, 6 albaricoques muy maduros, 6 peras muy maduras, 6 cucharadas de fresitas, 4 cucharadas de frambuesas, 4 cucharadas de grosellas, de 48 a 50 guindas

o cerezas, 24 almendras frescas, 5 ó 6 cucharadas de azúcar molido, 4 ó 5 cucharadas de kirsch, champagne, curaçao, etc. (Se pueden suprimir algunas frutas, menos las fresas y las frambuesas.)

Para el helado de limón: 200 gr. de azúcar molido, 4 decilitros de agua, 4 limones, 2 cortezas de limón.

PROCEDIMIENTO.—Prepárese dos horas antes el helado de limón. Para ello pónganse a derretir los 200 gr. de azúcar con los cuatro decilitros de agua; una vez derretido añádanse el zumo de los cuatro limones, las dos cortezas de limón (levantando con un cuchillo fino sólo la superficie amarilla) y consérvese tapado al fresco.

Prepárense las frutas. Pélense las peras, los melocotones y los albaricoques; deshuésense y córtense en pedacitos.

Quítense los rabos a las guindas (o a las cerezas), deshuésense con la punta de una pluma, y para ablandarlas se hierven unos minutos, agregándolas un poco de agua y un par de cucharadas de azúcar; luego se dejan enfriar.

Prepárense las fresas y las frambuesas (lavándolas, si es indispensable, con agua fresca y poniéndolas a escurrir después), así como las grosellas.

Pélense las almendras y córtense en tiritas.

En un gran frutero de cristal (téngase en cuenta que las frutas sólo han de llenarlo hasta la mitad, pues hay que dejar sitio para el helado) se colocan las frutas en capas, cuidando de que haya de todo, cubriéndolas con azúcar molido y rociándolas con el licor escogido. En seguida se rodea el frutero con hielo picado, dejándolo así cuando menos por espacio de una hora, sacudiéndolo de vez en cuando para que las frutas se impregnen bien del azúcar y del licor. Cuarenta minutos antes de servirlo prepárese la heladora con hielo picado y sal gruesa; cuando el recipiente esté muy frío viértase entonces el almíbar de limón, filtrándolo por el chino, y póngase en marcha la heladora. (Mírese *Helados*.) En el momento de llevarlo a la mesa cúbranse las frutas con el helado de limón; alísese, y si se quiere decórese con trozos de frutas (pero no es indispensable).

**Macedonia de frutas a la criolla.**

CANTIDADES (para 10 personas).—12 naranjas, 6 plátanos, un coco, 250 gramos de azúcar, $^1/_2$ botella de champagne o cointreau.

NOTA.—Prepárese dos horas antes de servirla.

PROCEDIMIENTO.—Pártase el coco, retírese toda la corteza, resérvese el agua, rállese la pulpa; móndense los plátanos, córtense en tiras o en cuadraditos; móndense también las naranjas (quítese todo lo blanco) con un cuchillo *muy afilado*, córtense en rodajas; retírense con la punta del cuchillo las pepitas.

En un frutero hondo de cristal póngase una camada de naranjas, espolvoréese con mucha azúcar, dispónganse encima los plátanos, échese azúcar, cúbrase ésta con coco rallado, échese más azúcar, y así sucesivamente hasta terminar (póngase siempre más azúcar a las naranjas que a lo demás).

Rodéese con hielo y déjese en maceración por espacio de unas dos horas.

En el mismo instante de servirlo agréguese el champagne o el cointreau.

NOTA.—Si se quiere que resulte más económico, en vez de champagne mójese con leche de coco.



**Naranjas sorpresa a la criolla.**

Unas cáscaras de naranja rellenas con un helado de naranja perfumado al curaçao o al cointreau, cubiertas con una pirámide de merengue tostado al horno.

CANTIDADES.—6 hermosas naranjas, 300 gr. de azúcar corriente, 6 claras de huevo, 100 gr. de azúcar glas, un limón, 2 copitas de curaçao o de cointreau, unas gotas de carmín vegetal.

Para el helado: 4 kg. de hielo y un kilogramo de sal gorda.

PROCEDIMIENTO.—Escójanse seis hermosas naranjas, bien iguales de tamaño, con la piel bien resistente; en la parte superior se les hace una abertura de tres o cuatro centímetros de diámetro, y con una cucharita se vacian, echando lo que se va sacando a una vasija; se añade el azúcar corriente, el zumo de medio limón, el licor y medio litro de agua; se remueve hasta que el azúcar se derrita; se pasa por el chino y se va echando en la heladora, que se tendrá preparada, según costumbre, con hielo picado y sal. Se dará vueltas a la manivela hasta que el líquido quede bien congelado; ha de quedar bien fuerte para que resista el calor del horno.

Bátanse las claras a punto de nieve y mézclense con el azúcar glas (mírese *Merengue*).

Unos minutos antes de servirlas con el helado rellénense las seis naranjas *(que se habrán tenido en hielo)*; tápense sus aberturas con el merengue, sirviéndose de una manga con boquilla rizada y dándole la forma de pequeñas pirámides.

Pónganse en una tartera bien incrustadas en hielo picado; introdúzcanse vivamente al horno arrebatado, y en cuanto el merengue tome un color dorado sírvanse en una bandeja con servilleta.

**Tortillas sorpresa** *(Omelettes surprise)*.

Esta clase de postres se componen de un bizcocho, un helado y de merengue italiano. Se pasan un minuto al horno para calentar el merengue, y la sorpresa consiste en el contraste del calor del merengue con el frío del helado.

Primitivamente estas tortillas se denominaron así porque, efectivamente, el helado iba metido dentro de un suflé *(omelette soufflée)*; pero la experiencia demostró que había que elegir entre que el suflé viniera crudo o el helado medio derretido; por lo cual los maestros del buen comer decretaron que el suflé fuera substituído por merengue italiano, que no necesitaba cocerse, pues ya lo estaba al ponerlo al horno.

No vamos a dar recetas detalladas de las mismas, pues bastará con unas cuantas explicaciones para acertar dichas fantasías.

Se confeccionará un bizcocho a capricho: bizcocho muselina, bizcocho genovesa; la cosa no tiene importancia con tal que sea de pasta fina. Se hará de víspera, o por la mañana si se ha de servir a la noche.

El helado, cualquiera podrá servir, pero ha de estar muy *congelado*, y en cuanto al merengue, no ofrece dificultad.

(Mírese para el bizcocho el capítulo *Bizcochos* y elíjase el que más guste; para el helado mírese en el capítulo *Helados*, y para el merengue, la receta del *Merengue italiano*.)

En un plato de porcelana resistente al fuego, o en una fuente larga de

metal, se pone una plancha de bizcocho de dos centímetros de grueso, recortándolo a la medida del plato, y si es menor, dándole igual forma que la fuente; se hacen en alargada para justificar la apelación de tortilla; pero resultará lo mismo si se hace redondo; este bizcocho se humedece con algún licor (o con jarabe adicionado de licor), procurando que el licor corresponda al helado (mírese el capítulo *Helados*), y se cubre con un bloque de helado de unos seis o siete centímetros de espesor; se tapa el helado con una capa de cuatro centímetros de merengue italiano; se decora con más merengue, puesto en manga de pastelería con boquilla ancha y rizada; se espolvorea con azúcar glas y se mete a horno arrebatado medio minuto.

Bien dorado, se retira del horno y se sirve inmediatamente.

**Piña fresca al kirsch o marrasquino.**

PROCEDIMIENTO.—Una vez mondada la piña se corta en rodajas de un centímetro de grueso. En el centro de cada rodaja hay una dureza que hay que quitar; para esto sírvase de un tubo de hojalata. Hecho esto colóquense las rajas en una ponchera de cristal, rocíense con dos copas de kirsch o de marrasquino, cúbranse con una capa de azúcar fino y póngase en un sitio fresco y déjese macerar por espacio de dos horas (disponiendo de nevera téngase en ella).

NOTA.—Con piña de conserva se prepara exactamente igual, resultando mucho más breve, pues la piña conservada viene ya mondada y partida a rajas.

**Piña helada a la francesa** *(Ananas glacé a la française).*

Una piña vaciada y rellena con un helado de fresas adicionado de trocitos de piña.

CANTIDADES (para 8 personas).—Una piña fresca y bien madura, 150 gramos de azúcar fino, un decilitro de kirsch.

Para el helado de fresas: 250 gr. de puré de fresas, 250 gr. de azúcar glas, $^1/_4$ de litro de líquido, un limón.

PROCEDIMIENTO.—Elíjase una bonita piña bien derecha y con muchas hojas en la cabeza; recórtese la base a fin de que se sostenga bien y córtese también la parte alta, conservando bien todas las hojas, pues luego éstas servirán de tapadera. Con un cuchillo recórtese la piña por toda la vuelta, dejando en las paredes y en el fondo un espesor de dos centímetros. Todo el centro de la piña sáquese lo mejor que se pueda; la piña o, mejor dicho, la corteza de la piña servirá luego de envase al helado; cuídese, por tanto, de no perforarla ni deformarla al vaciarla.

Todo lo sacado de la piña, desechada la parte dura central, se corta en trocitos cuadrados; estos cuadraditos de piña se ponen en una vasija, adicionándoles 150 gr. de azúcar fino y el kirsch, y se dejan en un sitio muy fresco, mejor aún en nevera, por espacio de dos horas, cuidando de sacudirlos para que se impregnen bien de azúcar y licor.

Mientras tanto, hágase el helado de fresas. Pásense fresas hasta obtener 250 gr. de puré, agregándosele el azúcar glas. Mídase el líquido donde han macerado los trocitos de piña, y a este líquido añádase agua hasta completar un cuarto de litro; exprímase en él el jugo del limón y hágase helar en la sorbetera como de costumbre.



Los trocitos de piña pónganse en un molde, e incrústese éste en hielo picado y sal para que estén muy fríos.

*Presentación del helado.*—La mejor es en un bloque de hielo cortado en forma de disco, hacer un hueco en el centro y en este hueco colocar la corteza de piña (ésta se habrá tenido, a poder ser, en nevera); si no, colóquese en una fuente sobre una servilleta. Rellénese la piña con capas de helado de fresas y los cuadraditos de piña. Cúbrase con la tapadera con su penacho de hojas, adórnese la fuente con algunas ramas verdes (artificiales) y sírvase en seguida.

**Melón al Oporto, o al Jerez, moscatel, Lamos, Frontignan, etc.**

PROCEDIMIENTO.—Escójase un melón bien maduro, pues su pulpa ha de estar lo suficientemente tierna para que absorba bien el vino; no conviene tampoco que esté *demasiado* maduro.

Alrededor del tallo hágase una cortadura circular de unos cinco o seis centímetros de diámetro. Levántese esta tapa y, empleando exclusivamente una cuchara de *plata*, quítense al melón las pepitas y hebras. Hecho esto échense dentro del melón dos o tres cucharadas de azúcar, según el tamaño y dulzor del mismo. Muévase el melón para que el azúcar corra por todo. A continuación viértase una copa del vino escogido (la copa de las corrientes de vino); el vino ha de ser, sea cual sea, añejo, auténtico y exquisito.

Vuélvase a tapar con el trozo de corteza y obtúrese la juntura con un cordón de mantequilla, a fin de que no pueda penetrar nada. Muévase de nuevo el melón con objeto de que el vino lo impregne bien todo. Póngase entre hielo y déjese bien enfriar, aproximadamente por espacio de tres o cuatro horas; a este hielo no se le pone sal.

Este melón se sirve cortado en rajas regulares. Si el melón está maduro habrá absorbido todo el vino.

**Melón a la macedonia.**

Melón relleno con una macedonia de frutas frescas y enfriado luego con hielo.

OBSERVACIÓN.—Las frutas se escogerán según su época; todas son aplicables; fresas, grosellas, melocotones, uvas, plátanos, peras, etc., y se emborracharán indistintamente con un vino generoso o con un licor: Oporto, moscatel, champagne, kirsch, cointreau, chartreuse, etc.

PROCEDIMIENTO.—El melón se escogerá bien maduro y que tenga buena forma, pues hay que tener en cuenta que en él se presenta la macedonia; por tanto, ha de quedar bien asentado.

El melón semejará un recipiente con tapadera. Para esto se hace una cortadura circular alrededor del tallo y se levanta este disco de corteza, que luego se volverá a colocar. Empleando una cuchara, exclusivamente de *plata*, se deja el melón bien desprovisto de hebras y pepitas, dándole vuelta al final para que caiga todo.

Hecho esto, retírese la carne, sacándola a cucharadas, sin apurar mucho, pues solamente se ha de sacar la parte comestible, es decir, lo que esté maduro y bien dulce; déjese lo sacado en un plato.

A continuación se prepara el restante de frutas; éstas se limpian, se desgranan o se pelan y se cortan en trozos regulares, según sea necesario.

Igualmente se partirá en trocitos la carne del melón, y para estos menesteres se utilizará un cuchillo de *plata*.

Una vez preparado todo se procederá a rellenar la corteza de melón.

En el fondo se echará azúcar molido; luego unas cucharadas de melón; seguidamente otras del conjunto de fruta. Las capas se alternan con cucharadas de azúcar.

Una vez lleno se vierte el vino o licor (el que le da mejor sabor es el kirsch o el cointreau) y se coloca la tapadera de corteza.

Para que no penetre nada dentro del melón se tapará la juntura de la tapadera con un cordón de mantequilla, sujetando además la tapadera con unas vueltas de cinta. Una vez que la mantequilla se haya endurecido al contacto del hielo no hay peligro de que penetre nada.

Hecho esto se pone el melón en un cubo bien cubierto de hielo y se deja así por espacio de tres o cuatro horas.

Cuando se vaya a servir se quita la cinta y la mantequilla, se destapa y se sirve en un frutero, sea incrustado en nieve, sea rodeado de hojas de viña o de hiedra (o más sencillamente sobre una servilleta), anudándole una cinta alrededor.

Se abrevia disponiendo de una nevera, y se abrevia más aún enfriando la macedonia en la sorbetera (como cualquier helado), poniéndola en la corteza de melón al momento de servirla.

OBSERVACIÓN.—Se ha de utilizar exclusivamente un cuchillo y una cuchara de *plata y no tocar las frutas con la mano.*

### Melón cocktail.

Escójase un melón maduro, hágasele una cortadura circular de unos cinco centímetros de diámetro en la parte del tallo. Por esa abertura retírense las pepitas y las hebras y sáquese la pulpa; esta pulpa se corta en pedacitos cuadrados y se vuelve a introducir en el melón; por encima se vierte kirsch o cointreau (o lo que se quiera) hasta cubrirlo; se vuelve a poner la tapa, se cierra herméticamente con mantequilla, que se pone cubriendo la abertura de la tapa, y se pone con hielo por espacio de varias horas.

OBSERVACIÓN SOBRE LOS HELADOS DE MELÓN.—Se sirve en copas o en platitos de cristal al finalizar la comida. En vez de licor se puede poner cualquier vino generoso; pero, lo volvemos a decir, el vino o licor ha de ser auténtico y exquisito.

Resultará más rápido si se hiela en la sorbetera, echando el helado en la corteza de melón cuando se vaya a servir (la corteza se tendrá enterrada en hielo, o en la nevera, para enfriarla).

## Observación sobre los chocolates

Los verdaderos *amateurs* de chocolate suelen hacerse fabricar *tareas* especiales, es decir, un chocolate en que no entre más que cacao y azúcar, éste en proporción pequeña, ya que los sibaritas lo prefieren amargo.

En mi tierra (Bilbao, el pueblo sibarita por excelencia) unas cuantas familias tienen *sus* tareas especiales, que llevan sus nombres, y en los comercios se pide la tarea de Fulano o la de Zutano, todas estupendas, variando tan sólo la proporción de azúcar.



### Manera de hacer chocolate.

El buen chocolate no espesa nunca; sólo los que contienen gran cantidad de harina, que son los de calidad inferior, son los que quedan muy espesos después de hechos. El chocolate superior español es bastante amargo; el francés, mucho más dulce.

Mídase la leche o el agua en la jícara o taza que vaya a servirse; ésta no se llenará, pues hay que dejar capacidad para el chocolate que se pondrá luego. Midiendo justo la jícara, sobra chocolate en la chocolatera y quedan, por tanto, alteradas las proporciones. La leche se echará en la chocolatera, y se pondrá ésta a fuego vivo para que la leche hierva pronto, y cuando hierve a borbotones se añade el chocolate partido en trocitos y se mueve con el molinillo. Se deja cocer hasta que suba tres veces, retirándolo cada vez de la lumbre para que no rebase la chocolatera y se derrame fuera. Durante todo el tiempo se le batirá con el molinillo para que se ponga espumoso, y una vez retirado del fuego y antes de verterlo en las tazas se batirá fuerte y de prisa para ponerlo más espumoso aún. Se vierte en las tazas desde cierta altura para que tenga mucha espuma en la superficie.

Haciéndolo con chocolate a la vainilla resultará exquisito si se coloca en cada taza un gran copo de crema chantilly.

### Chocolate servido a la española.

Elíjase un buen chocolate, un poco amargo; hágalo bien batido, como lo hemos explicado.

En una bandejita individual colóquese la taza de chocolate con su correspondiente platito y cucharilla, un vaso de agua, un azucarillo; luego pan, churros, bollo o bizcochos; siendo un panecillo o un bollo suizo se presentará partido en varias rajas (reconstituyéndolo) para mayor comodidad.

### Chocolate servido a la francesa.

Elíjase un buen chocolate francés a la vainilla; hágalo como lo hemos explicado. Se sirve en una jarra, y se va echando en las tazas, que han de ser de las de té. Con este chocolate se sirven toastes (pan tostado untado con mantequilla), brioches, croissants, bizcochos. Resultará exquisito si se tiene preparada crema chantilly y se va colocando en cada taza, después de echado el chocolate, el remate de un gran copón de crema. (Mírese *Crema chantilly*.)

### Manera de hacer el té.

Tal vez parezca innecesaria esta receta, ya que *todo* el mundo cree saber hacer té. Pues yo afirmo y certifico que son contadas las personas que saben hacerlo, y más contadas aún las casas donde saben saborearlo (fíjense: no hay que confundir saborear con tragar).

La clase de té depende del gusto de cada uno (mucho influye la costumbre); el *mejor* es el té chino; pero el té chino es *muy caro*, y es preferible un buen té de Ceilán a un té chino de calidad inferior Los tes de clase superior suelen saber a flores, pues los hacen secar sobre lechos de flores (hay quien no le gusta); así que después de varias comparaciones, cada cual sabrá cuál elegir (más o menos perfumado).

Siendo muy *chic* el tener un té especial (generalmente se obtiene mezclando varios tes), póngase en contacto con un comercio especializado en ese artículo para que le dé varias muestras de tes y usted haga su mezcla.

El té de Ceilán da más color y tiene el sabor fuerte, resultando más a propósito para tomarlo con leche, a la vez que jamón, huevos fritos, etc. (el desayuno inglés), y el té chino para por la tarde, con pastas, cakes, mermelada, etc. No resulta ningún ahorro el adquirir un té barato, pues hay que echar más cantidad por no tener aroma ni color, y si tiene color es que se lo han dado, que no es natural.

*Confección del té.*—Además de la buena calidad del té hay dos cosas esenciales para hacerlo bueno: la tetera y la temperatura del agua.

La tetera, que ha de ser *exclusivamente* para el té, *no se debe fregar;* sencillamente, después de utilizada se vacía, se aclara con agua fría o caliente y, *sin secarla, se guarda destapada.*

El agua se ha de coger *directamente* de la fuente, echarla en un cazo que no sirva más que para esto y hacerla hervir rápidamente.

Empiécese por calentar la tetera; para esto llénese de agua hirviendo; cuando se haya calentado, váciese y échese el té a cucharaditas, calculando una cucharadita por persona, mas una para *la tetera;* es decir, cuatro cucharaditas si son tres los comensales; cinco, si son cuatro; pero en pasando de seis esta proporción sería demasiado fuerte, y después de seis sólo se pone una cucharadita por cada dos personas. Sobre este té se echa un poco de agua hirviendo (han de quedar bien empapadas); se tapa la tetera y se aguarda cinco minutos. Terminado este tiempo se vierte el resto de agua en *ebullición fuerte.* No se debe añadir más agua en la tetera; si resulta demasiado fuerte se llenan menos las tazas, añadiendo en cada una el agua conveniente; para esto se ha de tener a mano un cazo eléctrico o un infernillo de alcohol para disponer siempre de más agua hirviendo. El té se ha de conservar en cajas que cierren herméticamente en sitio seco.

### Manera de preparar y servir un té.

Un té se presta a cuantos caprichos e innovaciones se quieran, desde lo más sencillo hasta lo más lujoso y complicado.

Para su confección nuestro parecer es que se siga la costumbre extranjera (implantada ya en muchos hogares españoles) de que sea la señora de la casa la que haga esta operación, y precisamente en la misma habitación en que deba servirse, pues por regla general el té preparado en la cocina suele ser detestable, ya que requiere ciertos requisitos y cuidados que a la cocinera se le antojan exigencias de la señora (cabría hacerlo en el *office;* pero esto requiere ya una instalación y un servicio que no está al alcance de todos). Cuando los comensales son numerosos y de etiqueta, aconsejamos que el té se sirva en el comedor por resultar más confortable y de mayor lucimiento, pues permite adornar la mesa y lucir la plata y demás objetos propios al servicio.

Me permito llamar la atención sobre lo incómodo que suele resultar el tomar el té en el salón, no sabiendo dónde dejar la taza de té mientras se come el cake, o el plato del cake mientras se sorbe el té.

Quedamos en que el té se servirá en el comedor; en este caso se pondrán los artefactos para su confección en una gran bandeja de plata, que se colocará delante de la señora de la casa si se quieren seguir las reglas de



1. Bavarúa de fresas. — 2. Coupes *Tutti Frutti.* — 3. Melocotones a la Melba

la etiqueta extranjera, o se colocarán en una mesita aparte si se quiere obtener una mayor comodidad.

Los utensilios necesarios son: la caja de té, la tetera llena de agua caliente, un calentador eléctrico (o con llama de alcohol), una jarra con agua caliente para reponer la del calentador, la azucarera, una jarra con leche (mejor aún con nata), un plato con rodajas de limón, que algunos echan al té en vez de leche, y un coladorcito que, a poder ser, se ajuste a las tazas. De esta forma no importa que se retrasen los invitados, pues el té no corre el riesgo de enfriarse ni de ponerse demasiado fuerte.

Para hacer buen té adquiérase té chino o té de Ceilán, según se prefiera (el té chino es más claro y es mejor para tomarlo solo, y el de Ceilán más obscuro y más indicado para ponerle leche; hay también quien los mezcla). Se vaciará el agua que contenga la tetera (pues ésta se puso tan sólo para calentarla); sin secarla se echará el té, calculando una cucharadita de las de café por persona; siendo más de seis o siete se pondrá una cucharadita por cada dos personas. Se verterá por encima del té un poco de agua hirviendo para que infle y se abran las hojas, y, *bien tapado*, se dejará así durante cinco minutos. Viértase entonces el agua correspondiente, que ha de estar hirviendo a borbotones, en la proporción de una taza por persona (mientras dure la merienda se tendrá agua hirviendo, reponiéndola a medida que vaya consumiéndose) No se debe añadir agua en la tetera; si parece fuerte se afloja añadiendo agua hirviendo en *la taza*.

Las tazas se llenan hasta un centímetro del borde, y se añade la leche y el azúcar a gusto de cada uno. Como lo hemos indicado antes, en el extranjero hay la costumbre de substituir (substitución cara) la leche por crema (nata *sin batir*) (1).

Con el té se sirven obligatoriamente tres manjares: toastes, cake y mermelada, que son de fundamento; luego, como todo está admitido para acompañar el té, se añadirán sandwichs, canapés y bocadillos de todas clases, bollos, mediasnoches, muffins, brioches, fiambres, tartas, pasteles, pastelillos, pastitas, *petits fours*, dulces, bombones, etc., etc. Igualmente se servirán vinos dulces, generosos, cocktails y hasta incluso café con leche y chocolate.

Para el té se pondrá encima de la mesa, para cada comensal, un plato pequeño, un platito con su taza (ésta se pone, sea a la derecha del platito, sea encima de éste); a la derecha la servilleta de té; sobre ésta la cuchara, tenedor y cuchillo (todo pequeño), y la cucharilla, más pequeña aún, se pone en el mismo platito que la taza.

Aunque no es *inglés*, en España se suelen poner, además, vasos para agua, pues la reclaman siempre. Las copas en forma de tulipanes, con el pie obscuro y el envase claro, son muy a propósito, así como las antiguas (verdad) talladas en diamante (si no se quiere poner copas en la mesa se tendrán preparadas en una bandeja para servirlas a quien lo pida).

Encima de la mesa se ponen las mermeladas: una, dos, tres, cuatro, cuantas se quieran; se pondrán también algunos dulces, pastitas y un bizcocho, y todo lo restante se deja en el aparador y se va sirviendo alrededor, principiando por los fiambres. Para ponerlas encima de la mesa las bandejas antiguas de peana son las preferidas; también se usa mucho el cristal por resultar más limpio. Para las servilletitas que se colocan debajo de los manjares, en las fuentes, yo doy la preferencia a las de papel rizado,

---

(1) Mírese *Crema chantilly*.

porque no se usan más que *una* vez...; pero cada cual hará lo que quiera; únicamente advertiremos que las de encaje han de estar ligeramente almidonadas y esmeradamente planchadas.

Como la moda cambia, nada diré del mantel, que hoy día no se estila. Actualmente se colocan unos mantelitos individuales, y como es cuestión de moda, puede que mañana se vuelva a poner; pero no siendo una mesa muy bonita aconsejo se cubra con un bonito mantel. Ahora tampoco se estilan los centros de flores (los hay que los ponen, pero han de ser *muy bajos* y con hermosas flores colocadas muy artísticamente), que se reemplazan por una urna de plata antigua o por cualquier otro cacharro; con tal que sea antiguo o muy artístico, lo mismo podrá ser de plata que de alabastro, cristal o porcelana.

En la intimidad se suele servir el té en la sala o en el gabinete, o donde se esté, presentándolo en una o dos bandejas, que se colocan en una mesita que se acerca al ama de casa, o bien se trae todo en una mesa con ruedas y varios pisos. En este caso, además del té, leche y azúcar, se ponen unas tostadas de pan, un platito con la mantequilla (o bien se traen las rebanadas de pan tostadas untadas ya de mantequilla y colocadas una sobre otra), una dulcera con mermelada, cake, o una bandejita con pastas. Siendo así, los criados no están presentes, y la señora o la señorita de la casa sirve a los presentes, que suelen ser parientes o amigos íntimos.

Se considera de mala educación (en Inglaterra) el probar el té con la cucharilla... Esta debe usarse exclusivamente para revolver el té con la leche y el azúcar, y aun así sólo removiéndola despacio y de izquierda a derecha. Es considerado de peor educación aún el hacer *sopas* en el té; ni tan siquiera es permitido el remojar en él una galleta ni aun sujetándola con los dedos.

**Manera de hacer buen café.**

Desde luego que lo primero y principal es que el café sea bueno, que esté recién tostado, molido fino y... que no se escatime. Descartado esto, diremos que el café debe hacerse en cafetera de loza o porcelana, desechando las de metal, que lo estropean.

Para obtener una taza de buen café se echará en la cafetera una cucharada (de las de sopa) bien colmada de café molido, añadiendo en varias veces taza y media de agua hirviente. El agua se echará cuando *rompa a hervir a borbotones*, pues no conviene hierva mucho rato antes de utilizarla. Para obtener seis tazas de café se echarán seis cucharadas de café y siete tazas de agua hirviente, y para 10 tazas, 10 cucharadas de café y 12 tazas de agua. Como lo he dicho antes, el agua se ha de verter despacio y en varias veces. El café no se debe recalentar, pues desmerece.

**Manera de servir un cocktail.**

Un cocktail puede ser mucho o puede ser nada. Después de confeccionado el cocktail en el *office* se sirve sencillamente en sus correspondientes copitas, colocadas todas en una bandeja. Pero son ya muchas las casas modernas que tienen instalado un bar o, cuando menos, un mueble que contiene todo lo necesario a la confección de cocktails. Con el cocktail se sirven almendras tostadas, patatas fritas a la inglesa, aceitunas, mariscos, etcétera, y lo mismo puede ser a la mañana que a la tarde.

# CAPITULO XXVI

## Bebidas

### Jarabes

Mezclados con agua helada, y mejor aún con soda, resultan unas bebidas agradables y muy sanas (por no contener alcohol).

Algunos no los esterilizan; pero para conservarlos es más seguro hacerlo. Daremos los dos métodos, y nuestros lectores escogerán el que prefieran.

### Los utensilios

Necesítanse uno o dos barreñitos (lebrillos); éstos han de estar esmeradamente limpios. Un cazo o un caldero; han de ser nuevos o, cuando menos, el esmalte ha de estar entero, y exageradamente limpios, pues en los jarabes y almíbares sobresale cualquier vestigio de grasa.

NOTA.—Es por eso por lo que tanto recomendamos se tengan cazos y cucharas de madera distintas para los guisos y para los postres, pues por mucho que se laven nunca desaparece del todo la grasa, el gusto a cebolla, etc., sobre todo en las cucharas.

Los jarabes se han de embotellar en botellas de champagne (éstas pueden adquirirse por poco precio en sociedades y restaurantes) y aconsejamos que no siendo grande el consumo que se haga de jarabe se conserve en medias botellas, pues no conviene tenerlas descorchadas indefinidamente. Han de estar *muy limpias* y *secas*.

Para el último filtrado del jarabe, así como para embotellarlo, empléese un embudo de cristal; fórrese éste con un papel filtro (se adquieren en las droguerías); queda más limpio que con el trapo.

Los corchos han de ser superiores y nuevos. Se remojarán antes pasándolos en agua hirviendo.

Una vez encorchados cúbranse el corcho y la embocadura de las botellas con parafina derretida a 35 ó 40 grados.

Consérvense los jarabes en sitio seco.

## Embotellado y esterilizado de los jarabes

Como lo hemos indicado antes, las mejores son las de champagne. Se limpian, y para que escurran el agua se colocan boca abajo.

Se llenan con jarabe y se dejan en reposo veinte minutos. Se cogen entonces las botellas, una por una, y se las sacude para que salte fuera la espuma o el líquido sobrante, y se encorchan.

NOTA.—Entre el corcho y el jarabe han de quedar dos o tres centímetros libres, y el corcho no ha de meterse del todo, sino sobresalir como un centímetro fuera de la embocadura.

Han de sobresalir fuera porque están expuestos a saltar durante el esterilizado del jarabe; para que no suceda es necesario atarlos fuertemente con un bramante muy resistente a las botellas (pues tienen que resistir una presión enorme).

Se sujetan los corchos con un bramante; éste se cruza dos veces sobre los corchos y se ata por debajo del reborde de las botellas. Las cuerdas se atarán muy fuertes hasta incrustarlas en los corchos (fíjense bien, pues es importantísimo).

Una vez encorchadas se hace lo siguiente:

En un gran caldero proporcionado al número de botellas, y cuando menos de siete a ocho centímetros de más altura que ellas, se pone paja o virutas; se colocan encima las botellas, y para que no se rompan al chocar unas con otras se pone entre ellas paja.

Se vierte agua fría en el caldero; ésta ha de sobrepasar en tres o cuatro centímetros las botellas.

Se hace hervir; se tapa entonces el caldero y se tiene hirviendo sin parar *una hora* si las botellas son de litro, y si son de medio litro, media hora. A medida que se consume el agua se añade la necesaria, cuidando de verterla *hirviendo* y de que sobrepase en tres o cuatro centímetros las botellas.

(Para añadir más agua no se ha de esperar a que baje, pues si no sobrepasa los corchos, la esterilización es nula.)

Cuando el jarabe ha hervido lo preciso se retira el caldero del fuego; pero no se sacan las botellas hasta que estén perfectamente frías, pues si se retiraran de repente del agua hirviendo estallarían.

Una vez frías se guardarán en sitio seco. Estando el jarabe bien esterilizado se conserva bueno por tiempo indefinido.

NOTA.—Hoy día hay *esterilizadoras* muy prácticas para todas las conservas (véase en *La Cocina*).

## Proporción del azúcar en los jarabes

Véase la nota explicativa «Proporción del azúcar en los dulces de conserva y en los jarabes».

### Jarabe de naranja.

CANTIDADES (para 5 litros).—1 litro de jugo de naranja, $^1/_2$ decilitro de zumo de limón, 3 litros de agua, 1 $^1/_2$ kg. de azúcar en pedazos, 2 $^1/_2$ cortezas de naranja.

NOTA.—Para exprimir las naranjas y los limones hágase uso de un exprimidor de cristal, utensilio muy práctico, limpio y barato.



PROCEDIMIENTO.—Exprímanse los limones y naranjas y váyase recogiendo el jugo en un barreño.

Con un cuchillo afilado levántese la superficie amarilla de dos cortezas y media de naranja y agréguense al jugo. Déjese en maceración mientras se confecciona el almíbar.

Póngase a derretir en un cazo el agua y azúcar; hágase cocer a fuego vivo para que hierva pronto; espúmese y déjese enfriar.

Una vez frío agréguese el preparado de naranja y déjese en maceración por espacio de tres horas. Fíltrese por papel filtro o la estameña (a falta de ella por un trapo) hasta dos veces si es necesario, y queda hecho el jarabe.

Véase la nota explicativa *Embotellado*, etc.

### Jarabe de grosella.

CANTIDADES.—Un litro de jugo de grosellas, 1.800 kg. de azúcar en pedazos.

NOTA.—Necesítanse aproximadamente 2 kg. de grosellas para obtener un litro de jugo de grosella.

PROCEDIMIENTO.—Exprímanse las grosellas metiéndolas en un trapo y retorciéndolo.

El jugo se recoge en un barreño o en una cazuela de barro (el metal lo ennegrece y lo descompone); se cubre ésta con un trapo y se deja en reposo veinticuatro horas.

Se va formando espuma en la superficie, conociendo que está en punto cuando por debajo el jugo aparece claro.

Quítese la espuma con una cuchara de *plata* y fíltrese el jugo por un trapo, sin apretar.

Póngase en un cazo o caldero el azúcar y jugo filtrado (no se asusten por la cantidad de azúcar, que tal vez parezca enorme, pero que es necesaria) y hágase calentar a fuego moderado. Cuando hierva espúmese de prisa para que coincida la clarificación con el punto exacto de cocción del jarabe, que suele tardar solamente cinco o seis minutos.

Gradúese el jarabe: ha de marcar 32 grados (véase *Grados y puntos del azúcar*). Como es casi imposible parar el hervor en el punto exacto, lo más cómodo es dejarlo hervir un poco más, y una vez retirado de la lumbre añadirle agua *hirviendo* hasta rebajarlo a los 32 grados que ha de tener.

Vuélvase a filtrarlo por papel filtro o por un trapo de trama apretada y mojado con agua, y cuando está templado llénense las botellas, dejando un centímetro libre entre el líquido y el corcho (ténganse éstos cinco minutos en agua hirviendo).

Cúbranse los corchos y la embocadura de las botellas con parafina derretida.

Guárdense las botellas en sitio fresco.

NOTA.—Es más seguro esterilizar el jarabe.

### Jarabe de frambuesa.

CANTIDADES. — Un litro de frambuesas (el jugo), 1,800 kg. de azúcar molido, un gramo de ácido cítrico.

NOTA.—Aproximadamente dos kilogramos de frambuesas dan un litro de jugo.

PROCEDIMIENTO. — Pónganse las frambuesas en un trapo; retuérzase éste hasta exprimirlas bien.

Recójase el jugo en un barreño o cazuela de barro (en hierro o metal enturbia) y déjese en reposo por espacio de veinticuatro horas. Tápese con un trapo.

Conócese que está cuando por debajo de la espuma el jugo aparece claro.

Espúmese bien y hágase pasar por un trapo, pero esta vez sin apretar.

Cúbranse el azúcar en un caldero; agréguese lo filtrado y hágase cocer a fuego moderado, moviéndolo con la espumadera.

NOTA. — Aunque parezca enorme el azúcar indicado es la cantidad exacta.

Espúmese esmeradamente, dándose prisa, pues el jarabe estará en punto al cabo de breves minutos.

En cuanto marque 32 grados en el pesajarabes retírese el caldero de la lumbre.

Cuando está frío se le agrega el ácido cítrico y se embotella vertiéndolo por un embudo forrado con papel filtro (si no, por un trapo).

(Véase la receta del *Jarabe de grosella* y sígasela desde el párrafo quinto.)

**Jarabe de cerezas.**

PROCEDIMIENTO. — Se les quitan los rabos a las cerezas; se quitan la *mitad* de los huesos.

Aplástese todo en un mortero y se va pasando el jugo por un tamiz.

Se pone lo pasado en un barreño o cazuela de barro; se deja en reposo veinticuatro horas en sitio muy fresco.

Se quita la espuma; se filtra por un trapo; se pone a cocer con el mismo peso de azúcar que de jugo filtrado.

Hágase cocer a punto de perla, espumándolo bien (véase *Puntos y grados del azúcar*).

Déjese enfriar y embotéllese.

**Jarabe de fresa.**

CANTIDADES. — 2 kg. de fresas (sin los rabos), 4 kg. de azúcar, 1,350 litros de agua.

PROCEDIMIENTO. — Pónganse el azúcar y el agua en un caldero; háganse cocer hasta que el almíbar tenga el punto de goma dura (38 grados). (Véase la receta del *Almíbar*.)

Agréguense las fresas, retírese un poco el caldero, téngase así por espacio de siete minutos, moviendo el caldero de vez en cuando.

Vuélvase a ponerlo a fuego vivo; hágase hervir durante tres minutos, espumándolo bien.

Hágase pasar por un tamiz de cerda muy apretado; para eso viértase en el tamiz el preparado y déjese que pase el jugo *sin tocar a las fresas*. Cuando éstas queden bien escurridas retírese el tamiz y hágase filtrar lo pasado por un trapo humedecido con agua templada. Si es necesario fíltrese dos veces: ha de quedar muy transparente. Una vez frío embotéllese y encórchese como los anteriores.



**Jarabe de granada (Granadina).**

CANTIDADES.—2 litros de jugo (necesítanse aproximadamente 26 granadas), 3 kg. de azúcar, 2 limones.

PROCEDIMIENTO.—Desgránense las granadas; retírese todo lo blanco, pues amarga. Pónganse los granos en una servilleta; retuérzase ésta con fuerza hasta exprimir bien el jugo (si es necesario aplástense en dos o tres veces).

Mídase el jugo extraído; échese en un caldero; añádanse tres kilogramos de azúcar por cada litro de jugo; hágase derretir *en frío;* agréguese el zumo de dos limones (fíltrese éste primero por un trapo).

Una vez el azúcar derretido hágase cocer a fuego vivo, espumándolo con cuidado hasta que marque 32 grados en el pesajarabes.

Para que tenga color vivo añádanse al jarabe unas gotas de carmín vegetal. Fíltrese por papel filtro o por un trapo y embotéllese como los anteriores.

**Jarabe de horchata.**

CANTIDADES.—1,500 kg. de azúcar en pedazos, 800 gr. de agua, 250 gramos de almendras dulces, 75 gr. de almendras amargas, 125 gr. de agua de azahar, 15 gr. de goma arábiga pulverizada.

PROCEDIMIENTO.—Escáldense las almendras, móndense y pónganse en un mortero con 375 gr. de azúcar y 65 gr. de agua. Macháquense hasta ponerlas en pasta fina (véase «Almendras»).

Deslíese esta pasta con el agua restante y fíltrese por un trapo, retorciéndolo con fuerza para exprimir bien las almendras.

Agréguese al preparado el resto del azúcar y la goma; hágase cocer al baño de maría hasta que marque 38 grados (véase *Almíbar*).

Añádase entonces el agua de azahar y hágase filtrar como lo demás.

Tápese el preparado para que no se le forme tela.

Embotéllese como los anteriores.

**Jarabe de mandarina.**

CANTIDADES.—Un litro de jugo de mandarinas, 1,200 kg. de azúcar en pedazos.

PROCEDIMIENTO.—Frótense las cortezas de varias mandarinas con unos cuantos pedazos de azúcar hasta dejarlos bien impregnados de zumo (no importa parezcan sucios).

Móndense las mandarinas; aplástense los gajos; fíltrese por un trapo, retorciéndolo con fuerza; recójase el jugo; déjese en reposo tapado por espacio de veinticuatro horas. Quítese la espuma; resérvese el jugo.

Hágase con el azúcar y un poco de agua almíbar en punto de *perla* (33 grados); añádase el jugo de las mandarinas y hágase cocer hasta la *napa*.

Agréguese al preparado el azúcar impregnado de zumo; retírese en seguida de la lumbre. Fíltrese y embotéllese como los anteriores.

**Jarabe de manzana.**

CANTIDADES.—Un litro de jugo de manzanas, 1,200 a 1,700 kg. de azúcar (según el acidez de las manzanas).

PROCEDIMIENTO.—Móndense manzanas reinetas muy maduras y jugo-

sas; rállense; póngase lo rallado en un barreño; déjese en reposo por espacio de diez horas. Quítese la espuma; fíltrese por un trapo, retorciéndolo con fuerza.

Pónganse este jugo y el azúcar en un caldero; hágase cocer por espacio aproximadamente de quince minutos, espumándolo con cuidado hasta que *nape* la espumadera (véase *Napa*).

Fíltrese y embotéllese como los anteriores.

**Ciruelas en aguardiente.**

Método rápido.

Escójanse ciruelas claudias que estén maduras y *enteras;* ténganse en remojo en agua fresca durante seis horas; después séquense perfectamente con un lienzo fino; échense en frascos de cristal de boca ancha, teniendo cuidado de llenarlos solamente hasta las tres cuartas partes; échese hasta dejarlas cubiertas de alcohol puro de 90 grados y dos o tres pedazos de azúcar por frasco; tápense, y a medida que vaya derritiéndose el azúcar añádase más hasta darlas el dulzor necesario. Esta operación (la de añadir más azúcar) se hará diariamente por espacio de cinco o seis días.

Tápense herméticamente y estarán buenas para comer al cabo de un mes.

NOTA.—Aconsejamos para esta clase de preparados los frascos esmerilados *Pirex.*

**Guindas en aguardiente.**

Exactamente lo mismo, añadiendo un clavillo de especias en cada frasco.

# CAPITULO XXVII

## Licores caseros

Es casi imposible el fabricar en casa licores superiores, pues necesítase de un alambique para destilarlos y de ciertos conocimientos profesionales; sin embargo, puede uno dedicarse a la confección de licores caseros que resultan para tomarlos en familia muy gustosos.

Su confección es facilísima, requiriendo solamente un embudo de cristal y de papeles filtros, que se adquieren en las droguerías.

Lo que es imprescindible es que los productos para confeccionarlos sean de inmejorable calidad, sobre todo el alcohol.

**Licor de Noyaux.**

CANTIDADES.—Un litro de alcohol puro a 90 grados, un litro de agua, 500 gr. de azúcar en pedazos, 100 huesos de albaricoques.

PROCEDIMIENTO.—Cásquense los 100 huesos de albaricoques; tírense 50 cáscaras, reservando las otras y las 100 almendras.

Móndense éstas, quebrántense y machaquense un poco las cáscaras.

Échense en alcohol; viértase en botellas; tápense éstas y déjese en maceración por espacio de dos meses en sitio abrigado.

Con el agua y el azúcar confecciónese almíbar: hágase derretir el azúcar con agua fría; arrímese entonces a la lumbre; hágase hervir *sólo por espacio de dos minutos*, espumándolo, y déjese enfriar.

Una vez frío mézclese con lo demás y procédase a filtrarlo. Para ello se necesita un embudo, que será, a poder ser, de cristal, y filtros de papel, que se adquieren en las droguerías. Ha de quedar perfectamente limpio y claro, filtrándolo si es necesario varias veces.

Llénense las botellas, encórchense bien y guárdense en un armario a buena temperatura. Cuanto más tiempo se conserven tanto mejores serán los licores, no debiendo beberse nunca antes del mes.

**Brou de noix.**

Confecciónase con nueces a medio formar, cuyas cáscaras, blandas aún, podrán atravesarse fácilmente con una aguja.

CANTIDADES.—20 nueces, un litro de alcohol puro, 500 gr. de azúcar en pedazos, 1/4 de litro de agua.

PROCEDIMIENTO.—Córtense las nueces en pedacitos; pónganse a macerar en alcohol por espacio de tres meses.

Hágase derretir el azúcar, y una vez derretido échese al preparado.

Hágase filtrar como lo hemos explicado para el *Licor de Noyaux* y hágase en todo igual.

**Licor de naranja.**

CANTIDADES.—2 naranjas, $^1/_2$ litro de alcohol a 85 grados, 750 gr. de azúcar, un palo de vainilla, $^1/_2$ litro de agua.

PROCEDIMIENTO.—Hágase derretir el azúcar en agua fría. Agréguese el alcohol; mézclese.

Pónganse las dos naranjas enteras y la vainilla cortada en pedacitos en un frasco. Agréguese el preparado de alcohol. Tápese bien.

Déjese en maceración por espacio de dos meses.

Fíltrese hasta que quede claro, cuidando de no verter el fondo; échese lo filtrado a una botella; encórchese; déjese en reposo cuando menos durante un mes.

(Véase la receta *Licor de Noyaux*.)

**Curaçao.**

CANTIDADES.—100 gr. de cortezas secas de naranja, 2 litros de alcohol, 4 clavillos, un pellizco de canela en polvo, 50 gr. de azúcar, un vaso de agua.

PROCEDIMIENTO.—Pónganse las cortezas de naranja, la canela y los clavillos en infusión en el alcohol por espacio de quince días, teniéndolo al sol o delante del fuego, agitándolo de vez en cuando (ha de estar tapado).

Cuando ha macerado lo necesario se filtra; se le añade el azúcar derretido en agua. Se embotella y se encorcha.

**Licor crema de vainilla.**

CANTIDADES.—2 palos de vainilla, un litro de alcohol a 90 grados, 500 gr. de azúcar, un litro de agua filtrada.

PROCEDIMIENTO.—Córtese en pedazos la vainilla; póngase en infusión en el alcohol por espacio de dos horas.

Con el azúcar y agua hágase almíbar; agréguese a lo demás.

Fíltrese y embotéllese como lo hemos explicado para el *Licor de Noyaux*.

# ÍNDICE GENERAL

# ÍNDICE ALFABÉTICO

## CH







## D



## E



## F

N







O



P

## Q





## R



## S



## T